



Memòria anual sobre la situació de la **seguretat alimentària** a Catalunya, 2013



Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya

Document elaborat per:

Agència Catalana de Seguretat Alimentària.
Agència de Salut Pública de Catalunya. Departament de Salut

Primera edició: juliol de 2015

Assessorament lingüístic: Secció de Planificació Lingüística.
Departament de Salut

Dipòsit legal: B.12508-2013

ISSN: 2339-8477



Els continguts d'aquesta obra estan subjectes a una llicència de Reconeixement-No comercial-Sense obres derivades 3.0 de Creative Commons. Se'n permet la reproducció, la distribució i la comunicació pública sempre que se'n citi l'autor i no se'n faci un ús comercial.

La llicència completa es pot consultar a:
<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/es/legalcode.ca>

Índex

	Pàgina
Introducció	3
1. Metodologia utilitzada per a l'anàlisi de la situació de la seguretat alimentària a Catalunya	5
2. Innocuïtat	11
2.1. Incidència de les malalties de transmissió alimentària en la població	16
2.2. Exposició a contaminants a través de la dieta	36
2.3. Prevalença de perills en aliments posats a disposició dels consumidors	41
▪ Perills biològics	41
▪ Perills químics	48
▪ Sistemes d'intercanvi ràpid d'informació (SCIRI i RASFF)	57
2.4. Prevalença de perills en la fase primària	63
▪ Residus zoosanitaris i fitosanitaris	63
▪ Alimentació animal	66
▪ Qualitat i traçabilitat de la llet crua de vaca	68
▪ Sanitat animal (malalties zoonòtiques)	69
▪ Pesca, aquicultura i cultius marins	79
2.5. Prevalença de perills en el medi ambient	82
2.6. Nivell de compliment de les regulacions preventives que són d'aplicació en les activitats de la cadena alimentària	86
▪ Vigilància i control de les activitats de la fase primària	86
▪ Indústries alimentàries en la fase de transformació i distribució	96
▪ Vigilància i control d'establiments en la fase de comerç al detall	99
▪ Compliment de mesures preventives davant de riscos per reaccions adverses a aliments	102

3. Qüestions relacionades amb la seguretat alimentària	105
3.1. Sanitat vegetal	107
3.2. Organismes modificats genèticament	108
3.3. Sanitat animal (malalties no transmeses per via alimentària)	110
3.4. Benestar animal	113
▪ Benestar animal en explotacions	113
▪ Benestar animal en el transport	115
▪ Benestar animal a l'escorxador	118
3.5. Etiquetatge, presentació i publicitat dels productes de la pesca	119
3.6. Lluita contra el frau agroalimentari	120
3.7. Producció agrària ecològica i producció agrària integrada	132
3.8. Etiquetatge, presentació, publicitat i composició dels productes alimentaris	133
4. Assumptes tractats de manera prioritària en àmbits professionals	135
4.1. Fòrums de treball i d'intercanvi	137
▪ Avaluació de riscos i dictàmens científics i tècnics	137
▪ Grups de treball i fòrums de coordinació	143
▪ Inspeccions de l'Oficina Alimentària i Veterinària de la Comissió Europea	158
▪ Formació de personal de les administracions competents en seguretat alimentària	160
▪ Activitats, jornades i congressos	163
▪ Publicacions periòdiques de l'ACSA	168
4.2. Normativa	169
5. Percepció i repercussió social	173
5.1. Percepcions socials de la seguretat alimentària a Catalunya	175
5.2. Consultes, denúncies i queixes	178
5.3. Activitats del Parlament de Catalunya relacionades amb la seguretat alimentària	184
5.4. Informació publicada en els mitjans de comunicació	187

Introducció

La seguretat alimentària és una responsabilitat compartida entre administracions, sector agroalimentari i consumidors amb repercussions en la salut de la població, els interessos dels consumidors i l'economia del nostre país. És una responsabilitat de les administracions públiques fer un seguiment permanent per tal de comprovar que allò que s'ha establert com a principis i objectius en el Pla de Seguretat Alimentària i en el Pla de Salut de Catalunya es compleix, així com prendre mesures orientades a la correcció de possibles desviacions i a la millora continuada que permetin oferir als consumidors i a les transaccions comercials agroalimentàries els més alts nivells possibles de seguretat alimentària.

Les responsabilitats per garantir la seguretat alimentària en tots els esglaons de la cadena alimentària comencen pels titulars de les empreses operadores. Les administracions públiques tenen la responsabilitat d'avaluació i comunicació de riscos i beneficis, així com la gestió d'aquests riscos, especialment en els àmbits de la regulació normativa, la vigilància i el control del compliment de les responsabilitats dels operadors econòmics.

Així, només es poden assolir alts nivells de seguretat alimentària, si tots els responsables de cada un dels esglaons de la cadena alimentària executa eficientment les seves responsabilitats. Sense la conscienciació, la implicació i la responsabilitat dels agents que operen en la cadena alimentària no seria possible garantir els nivells de seguretat i de qualitat alimentària desitjats. En aquest repartiment de responsabilitats, no podem oblidar el paper dels consumidors, que són responsables de la seguretat dels aliments des del moment que es compren fins que es consumeixen, de tot el procés de transport, emmagatzematge i consum en l'àmbit particular o domèstic.

La cadena alimentària en la nostra societat és complexa, el volum i la complexitat de les activitats portades a terme per les diferents administracions públiques responsables de la seguretat alimentària fan necessari recollir, interrelacionar i interpretar la informació generada. La Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública, estableix en l'article 42 el mandat d'elaborar una memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya. Per tal de donar compliment a aquest mandat, cal detallar les actuacions desenvolupades i elaborar un document amb les dades més destacades. Mitjançant aquest document d'anàlisi, es porta a terme una síntesi de la informació més rellevant disponible en seguretat alimentària a Catalunya i una anàlisi de la situació per tal de conèixer i, amb periodicitat anual, donar compte de la situació i de l'evolució en el temps.

L'anàlisi es porta a terme a través d'indicadors elaborats a partir de les dades disponibles. Amb aquests indicadors es mesuren des de la incidència de malalties, fins el grau de compliment de les regulacions preventives que han de complir els operadors de la cadena alimentària. Els indicadors utilitzats permeten conèixer els riscos per a la salut a través de les dades de prevalença i d'exposició als perills; els efectes reals sobre la salut de les persones a través de les dades d'incidència de malalties, i el grau de compliment de les normes vigents orientades a garantir la innocuïtat així com també en àmbits com la qualitat, el benestar animal i altres qüestions relacionades amb la seguretat alimentària. Així mateix, es recull informació que permet fer una estimació de la situació quant a la percepció de la ciutadania.

La informació, les conclusions i les recomanacions recollides en aquest document d'anàlisi han de constituir un referent per a totes les parts responsables que intervenen en la seguretat alimentària, en un context de col·laboració orientada a la millora continuada, així com un instrument de transparència de les administracions responsables amb la ciutadania.

“Necessitem conèixer i avaluar per avançar en la direcció correcta”.

1

Metodologia utilitzada per a
l'anàlisi de la situació de la
seguretat alimentària a Catalunya

La seguretat alimentària és actualment una qüestió complexa, amb components múltiples. Dins d'aquesta complexitat, cal definir els elements i la metodologia utilitzats per portar a terme una anàlisi de la situació de la seguretat alimentària a Catalunya. Els elements bàsics que es tenen en compte en aquest document són els següents:

- La innocuïtat, definida com la condició que garanteix que els aliments no causaran cap dany a la persona consumidora si es preparen i es consumeixen d'acord amb l'ús a què són destinats, i que en aquest document s'analitzen de conformitat amb les dades de morbidimortalitat, d'exposició als perills per via alimentària, de prevalença de perills en la cadena alimentària i, més indirectament, per mitjà d'indicadors de compliment de les normes d'higiene alimentària.
- El nivell de protecció dels interessos dels consumidors, considerats en termes del grau de compliment de les normes vigents respecte a les qüestions relacionades amb la seguretat alimentària, com són la qualitat alimentària, la nutrició, la sanitat, i el benestar animal i la sanitat vegetal.
- La percepció de la ciutadania respecte a la seguretat alimentària, que s'analitza a partir d'estudis d'opinió de la població i de la presència (assumptes i freqüència) de temes relacionats amb la seguretat alimentària en els mitjans de comunicació i les institucions públiques més rellevants, i també a partir de queixes, denúncies i consultes fetes.

L'anàlisi de la situació es duu a terme, majoritàriament, a partir d'indicadors quantitatius i qualitatius. A més de les dades d'incidència de malalties, sovint es fan servir com a indicadors les taxes de conformitat.

Les taxes de conformitat es defineixen com el percentatge de compliment de l'estàndard corresponent. Aquest estàndard normalment és un nivell de referència definit per la normativa vigent o per normes internacionals.

Cal dir que, en la major part dels casos, els programes de control oficial a partir dels quals s'obtenen les dades no són programes aleatoris orientats a conèixer la situació tenint en compte una mostra significativa, sinó que es tracta de programes dirigits a la vigilància i al control de les irregularitats considerades més probables atesa la informació disponible. Els aspectes i els àmbits en els quals no s'observen irregularitats presenten una tendència a la reducció de la intensitat del control; en canvi, aquesta intensitat augmenta en els àmbits en què les dades disponibles evidencien l'existència de problemes. De fet, el mateix Reglament (CE) núm. 882/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, estableix que el control oficial ha de basar-se en els riscos identificats i en qualsevol dada que pugui indicar un incompliment. L'efecte d'una programació dirigida a detectar incompliments, que caracteritza la major part dels programes de vigilància i control oficials, pot comportar en alguns casos desviacions o biaixos, com ara la sobrevaloració de la proporció d'irregularitats existents.

L'anàlisi de la situació se centra en els indicadors esmentats, que tenen un caràcter normalment quantitatiu, però es complementa amb informació qualitativa provinent de diferents àmbits, com els fòrums de treball i intercanvi, i també amb dades sobre la percepció i la repercussió en la societat. Es tracta de fonts que aporten una informació valuosa que ha de permetre oferir una visió de conjunt tan completa com sigui possible.

A fi de portar a terme una anàlisi de la situació de la seguretat alimentària a Catalunya, cal compilar informació basada en dades fiables. Per aquest motiu, s'ha seguit un procés de recopilació d'informació amb l'objectiu de conèixer el següent:

- Les activitats que duen a terme les administracions públiques en relació amb la seguretat alimentària.
- El contingut d'aquestes activitats (la descripció de les activitats o dels programes i els procediments seguits).
- Els organismes, les unitats i les persones responsables.
- El volum d'activitats dutes a terme (el nombre d'inspeccions, el nombre de mostres i altres indicadors d'activitat disponibles).
- Els resultats de les activitats.
- Les mesures aplicades davant de les discrepàncies observades.

Per aplegar aquesta informació s'han fet servir les fonts següents:

1. Informes disponibles (fonamentalment, dels departaments de la Generalitat de Catalunya i de les administracions locals).
2. Reunions i contactes amb els responsables i els tècnics relacionats amb les activitats oficials portades a terme en matèria de seguretat alimentària.
3. La normativa vigent.
4. Webs dels organismes oficials de Catalunya responsables de la seguretat alimentària.
5. Memòries d'activitats i informes de resultats disponibles.

A partir d'aquestes fonts, ha estat possible actualitzar la informació relativa als programes o activitats duts a terme des de les diferents administracions públiques responsables de la seguretat alimentària. Per homogeneïtzar la recollida d'informació, es treballa amb un format de fitxa d'activitat que té aquests apartats:

- Nom de l'activitat.
- Descripció.
- Organismes responsables.
- Altres organismes participants.
- Dades de l'activitat i resultats anuals.
- Font de les dades.

La informació relativa als resultats dels programes de control portats a terme pels diferents organismes públics responsables, juntament amb la informació epidemiològica facilitada per la Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública, les notícies publicades en els mitjans de comunicació, les activitats d'institucions determinades (com ara el Parlament de Catalunya i el Síndic de Greuges), els temes tractats en els fòrums de treball i d'intercanvi i les normes publicades en matèria de seguretat alimentària, permeten disposar d'una sèrie d'indicadors i dades que fan possible obtenir una visió global de la seguretat alimentària a Catalunya. La informació més rellevant, l'anàlisi, i també les conclusions i les recomanacions que se'n deriven, es detallen a continuació, en els diferents apartats d'aquest treball.

A Catalunya, els organismes responsables en matèria de seguretat alimentària durant l'any 2013, dels quals procedeixen les dades emprades per elaborar aquest document, són els següents:

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural	DAAM
Departament de Territori i Sostenibilitat	DTES
Agència de Salut Pública de Catalunya. Protecció de la Salut	ASPCAT_P
Agència de Salut Pública de Catalunya. Vigilància Epidemiològica	ASPCAT_V
Agència de Salut Pública de Barcelona	ASPB
Agència de Residus de Catalunya	ARC
Agència Catalana de l'Aigua	ACA
Agència Catalana del Consum	ACC
Agència Catalana de Seguretat Alimentària	ACSA
Administracions locals	AL

2 Innocuitat

L'Organització Mundial de la Salut (OMS) defineix les malalties transmeses per via alimentària (MTA), també anomenades *malalties de transmissió alimentària*, com aquelles que, amb els coneixements actuals, poden atribuir-se a un aliment específic per la presència d'un agent patògen (perill alimentari).¹ El concepte es refereix tant a les malalties causades per agents biològics com a les causades per tòxics de tota mena. Es parla d'*infecció* quan els agents patògens ingerits es desenvolupen en l'hoste i causen la malaltia, i d'*intoxicació* quan la malaltia és produïda per una substància tòxica present en l'aliment ingerit, ja siguin toxines biològiques o tòxics d'origen químic.

Els indicadors d'incidència de les MTA són molt útils per avaluar la situació, però no tenen un valor absolut ni permeten oferir-ne una visió global per si mateixos, a causa de la complexitat i dels múltiples factors que s'han de tenir en compte. Els diferents grups d'indicadors que s'han considerat per analitzar la situació de la innocuïtat es detallen a continuació per ordre de prioritat, juntament amb alguns comentaris sobre el valor que tenen. Tots presenten limitacions si s'estudien separatament, per la qual cosa convé estudiar-los de manera conjunta.

Incidència de les MTA en la població. Aquestes incidències són els indicadors més directes del nivell d'innocuïtat. Tanmateix, atès que és difícil disposar d'informació completa en aquest sentit, cal complementar la informació que ofereixen amb la d'altres indicadors i dur a terme estudis que permetin disposar d'un coneixement més profund. Així, per exemple, no es disposa actualment d'informació completa sobre possibles malalties a llarg termini causades per perills químics als quals s'hagi estat exposat per via alimentària, ni sobre la importància de la via alimentària en relació amb altres fonts d'exposició. Tampoc no es disposa d'informació completa sobre casos individuals o brots poc manifestos amb un baix nombre d'afectats dispersos en el temps i en l'espai i causats per perills biològics.

Exposició de la població als perills alimentaris. Aquest grup d'indicadors es troba en un esglaó immediatament inferior a l'anterior quant a la significació. És especialment útil en el cas de riscos químics, en què entren en joc les exposicions cròniques i els efectes a

¹ Es defineix *perill alimentari* com tot agent biològic, químic o físic present en un aliment o en un pinso, o tota condició biològica, química o física d'un aliment o d'un pinso que pugui causar un efecte perjudicial per a la salut.

llarg termini, amb interaccions importants amb altres factors amb els quals no és possible establir correlacions directes entre la malaltia i la seva causa. Per determinar els nivells d'exposició a aquests perills, es porten a terme estudis específics relativament costosos. En aquests casos, l'única manera d'avaluar el risc és analitzant els nivells d'exposició d'una determinada població i comparar-los amb els nivells de referència establerts per organismes internacionals com l'OMS o l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA).

Prevalença de perills en aliments posats a disposició de la població. Es refereix a la presència de perills en el moment en què l'aliment es posa a disposició del consumidor, normalment en el comerç al detall. Els indicadors d'aquest grup no es corresponen necessàriament amb els nivells d'exposició de la població ni permeten una extrapolació directa d'aquests nivells. Així, per exemple, en el cas dels perills biològics en aliments frescos, el tractament tèrmic i les mesures d'higiene en la preparació i la cocció eliminen parcialment o totalment aquests perills, de manera que l'exposició es produeix quan aquestes mesures, especialment el tractament tèrmic, no s'han aplicat correctament. En el cas dels perills químics, tot i que en general són més estables que els processos de cocció, els nivells d'exposició i la possibilitat de causar efectes adversos per a la salut són determinats per la concentració del perill i la dosi total ingerida en un context de dieta total a llarg termini. Tanmateix, s'admet com a principi general que una baixa prevalença (presència i concentració) de perills i el compliment dels límits màxims establerts legalment s'associa a un nivell més gran de seguretat alimentària.

Prevalença de perills en fases anteriors de la cadena alimentària. De la mateixa manera que en el cas anterior, els indicadors d'aquest grup no permeten una extrapolació directa dels nivells d'exposició de la població, però sí que són indicadors útils de la situació en cada etapa i permeten conèixer les possibles fonts dels perills que finalment poden arribar al consumidor a través dels aliments. Tot i que hi ha barreres en moments anteriors al consum que afavoreixen la reducció de la presència dels perills i la concentració, no hi ha dubte que la minimització en les fases prèvies de la cadena alimentària està associada —en més o menys intensitat— a la disminució de la prevalença en els aliments posats a disposició de la població i, en conseqüència, a l'exposició de les persones consumidores. És per aquest motiu que aquest grup d'indicadors s'ha de tenir present en una avaluació de la situació general.

Grau de compliment de les normes de prevenció que són d'aplicació en les activitats de la cadena alimentària.

Com passa en els dos grups anteriors, no és possible establir una correlació directa entre els nivells de compliment de les normes de prevenció i la incidència de la malaltia o els nivells d'exposició. Tanmateix, les condicions preventives que han de complir els operadors de la cadena alimentària, relatives a les instal·lacions, els processos, la formació del personal i els autocontrols, estan pensades per prevenir la presència de perills en els productes de la cadena alimentària o per reduir-los a uns nivells acceptables. Així, un nivell alt de compliment ha d'anar associat teòricament a un nivell més gran de seguretat. Per aquest motiu, els indicadors de nivell de compliment s'han de prendre com a referents útils per conèixer-ne la situació, tot i que cal considerar-los en la mesura adequada. Per contextualitzar aquests indicadors, cal tenir en compte que, a excepció d'algunes condicions que poden ser considerades crítiques, la gran majoria de les condicions preventives ofereixen un nivell de seguretat en conjunt, amb una significació molt relativa quan es tracten separatament. Així, l'incompliment d'una part de les condicions, sobretot de les que no es consideren crítiques, no ha de comportar necessàriament un problema immediat de seguretat.

Finalment, cal considerar la importància de tots aquests factors en la projecció dels mercats europeu i internacional. El compliment normatiu en matèria d'instal·lacions, higiene, autocontrols, traçabilitat, formació de personal i prevalença de perills en els productes, a més d'una condició necessària per protegir la salut dels consumidors, és un element imprescindible per al comerç de productes alimentaris del sector agroalimentari de Catalunya i constitueix, també, un factor important de competitivitat.



2.1. Incidència de les malalties de transmissió alimentària en la població

Brots de malalties de transmissió alimentària

L'OMS defineix *brot de malaltia transmesa pels aliments* com l'incident en el qual dues persones o més tenen una malaltia semblant després d'ingerir el mateix aliment o després d'ingerir aigua de la mateixa font, i quan les proves epidemiològiques indiquen que l'aliment o l'aigua és l'origen de la malaltia.

Dins del conjunt general de les MTA, alguns autors consideren les toxiinfeccions alimentàries com un subgrup diferenciat. Les defineixen com un grup de MTA amb les característiques següents:

- Tenen un curt període d'incubació.
- Són causades per microorganismes patògens o per les seves toxines.
- Els aliments són un suport actiu de la multiplicació microbiana o de l'alliberament de les toxines.
- Originen un quadre clínic predominantment gastrointestinal.
- Tenen com a principals factors contribuents errors d'higiene en les fases finals de la cadena alimentària.

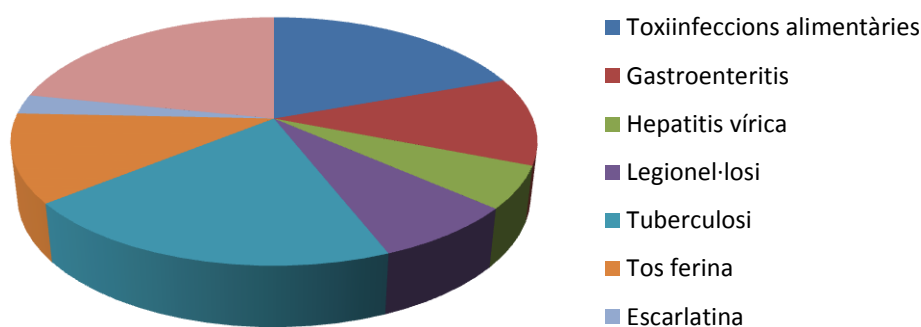
Es tracta d'una definició que pot ser qüestionada, i de fet és discutible la inclusió o no de determinades malalties en aquest grup. Fins i tot, algunes fonts fan servir aquesta definició com a sinònim de *malaltia transmesa per via alimentària*, sense fer distinció entre un grup i un altre.

Amb independència de qüestions terminològiques, és evident que les MTA continuen sent un problema real de salut pública: anualment, se'n notifiquen diferents brots i casos.

L'estudi de la informació epidemiològica disponible evidencia que els brots de MTA declarats a Catalunya responen al model descrit. Són majoritàriament causats per microorganismes patògens o per les seves toxines i tenen una forta associació causal amb errors d'higiene en les fases finals de la cadena alimentària, que són normalment la causa principal de contaminació, multiplicació o persistència microbiana i de generació de toxines. Tanmateix, els darrers estudis d'avaluació del risc microbiològic també indiquen relacions directament proporcionals entre la prevalença dels agents causals en les fases anteriors de la cadena alimentària (com ara les explotacions d'animals d'abastament) i el risc per a la salut pública.

La Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública recopila les notificacions dels brots epidèmics de qualsevol etiologia. La notificació d'aquests brots dona lloc a una investigació completa, protocol·litzada, per esbrinar l'agent que l'ha causat, l'aliment implicat, l'àmbit de la distribució dels brots, l'àmbit de producció i altres factors epidemiològics que hagin pogut contribuir a l'aparició del brot. Tota aquesta informació ens permet obtenir algunes conclusions interessants sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya.

Gràfic 1. Principals tipus de brots declarats anualment a Catalunya



Font: Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

- Les dades disponibles dels darrers anys mostren que les toxiinfeccions alimentàries són una part important dels brots de malaltia declarats a Catalunya. Representen entorn del 15% dels brots declarats i se situen en els primers llocs en nombre de brots i nombre d'afectats, seguides de les gastroenteritis víriques, la diftèria, la legionel·losi, la tuberculosi i altres malalties no transmissibles per via alimentària.

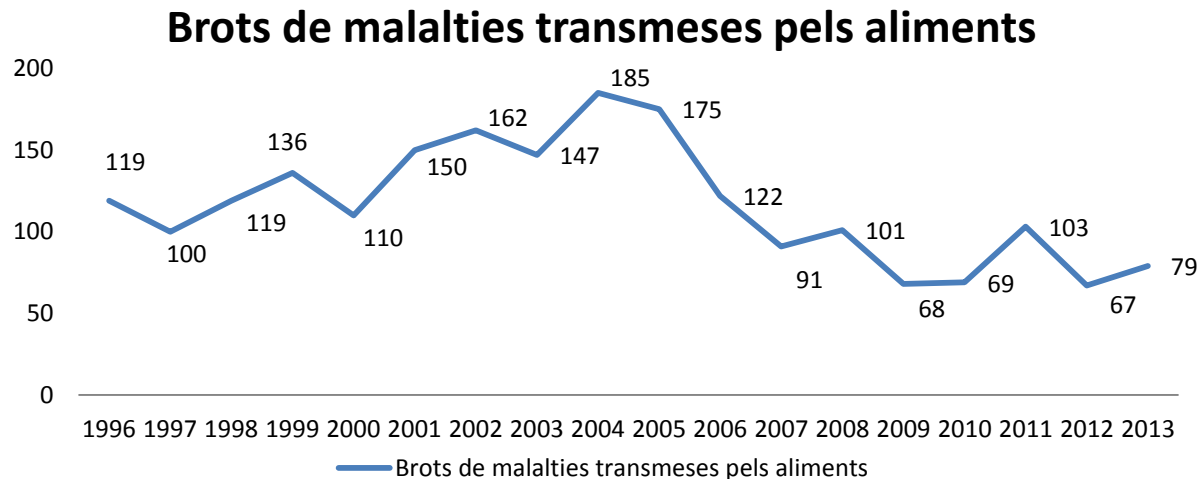
Taula 1. Les toxiinfeccions alimentàries en relació amb altres brots de malaltia a Catalunya. Anys 2008-2013

TIPUS DE BROT	NOMBRE DE BROTS / NOMBRE D'AFECTATS				
	2009	2010	2011	2012	2013
Toxiinfecció alimentària	68/1.100	69/1.418	103/1058	67/724	79/700
Gastroenteritis aguda	43/1.278	69/1.906	45/632	50/737	49/720
Hepatitis vírica	33/300	18/40	17/55	17/58	16/116
Legionel·losi	27/80	42/189	25/80	16/75	16/72
Tuberculosi pulmonar	109/266	82/200	73/176	71/111	62/156
Intoxicació química	4/16	0/0	1/6	3/12	7/24
Tos ferina	24/64	45/151	205/764	195/649	175/596
Sarna	2/18	6/57	12/155	9/94	8/62
Eritema infecciós	4/63	0/0	4/103	20/447	0/0
Tinya	2/6	2/8	5/60	2/5	3/12
Escarlatina	6/31	11/41	12/51	10/40	13/42
Rubèola	0/0	0/0	0/0	2/4	0/0
Brucel·losi	1/2	0/0	0/0	0/0	0/0
Pneumònia	6/39	4/35	2/12	1/3	5/31
Malaltia meningocòccica	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0
Meningitis vírica	0/0	0/0	1/2	4/16	0/0
Xarampió	3/8	1/4	23/75	5/12	6/39
Malaltia boca-mà-peu	1/6	4/48	9/67	1/11	9/126
Exantema víric	1/3	0/0	1/69	0/0	0/0
Conjuntivitis	0/0	2/67	3/103	1/7	4/76
Parotiditis	2/9	4/21	5/93	21/203	47/230
Dermatitis	1/4	5/79	5/42	3/6	6*/180
Candidiasi	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0
Infecció respiratòria aguda inespecífica	1/3	0/0	0/0	0/0	1/17
Síndrome irritativa	1/2	2/13	0/0	2/39	3/88
Varicel·la	5/18	0/0	2/8	2/67	5/147
Mononucleosi infecciosa	0/0	1/2	1/3	2/6	1/3
Limfogranuloma veneri	0/0	0/0	2/74	0/0	0/0
Sífilis	0/0	0/0	1/2	0/0	0/0
Gonocòccia	0/0	0/0	0/0	0/0	1/2
Paludisme	1/9	1/2	0/0	1/2	1/2
Amebiasi	1/2	0/0	0/0	0/0	0/0
Giardiasi	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0
Lipoatròfia semicircular	3/36	4/44	0/0	2/5	8/47
Berrugues	2/14	0/0	0/0	0/0	0/0
Infecció per MRSA	0/0	0/0	0/0	0/0	1/5
Febre tifoide/ paratifoide	1/2	1/2	0/0	1/2	2/5
Febre botonosa mediterrània	0/0	0/0	0/0	0/0	1/2
Listeriosi	0/0	1/4	0/0	0/0	0/0
Grip	0/0	1/4	1/50	6/158	5/113
Gingivestomatitis	0/0	1/7	1/3	1/3	0/0
Leishmaniosi	0/0	1/2	0/0	0/0	0/0
Síndrome febril	0/0	1/5	0/0	0/0	0/0
Onicomadesi	0/0	0/0	1/16	0/0	0/0
Oxiürosi	0/0	0/0	1/2	0/0	0/0
Virus Respiratori Sincial	0/0	0/0	0/0	0/0	1/4
Virasi inespecífica	0/0	0/0	0/0	0/0	1/100
Tos pertusoide	0/0	0/0	0/0	0/0	1/2
Síndrome hemolítica urèmica	0/0	0/0	0/0	0/0	1/1
Total	350/3378	374/4347	563/3767	448/3496	538/3716

*2 impetigen i 4 dermatitis per picada d'insecte

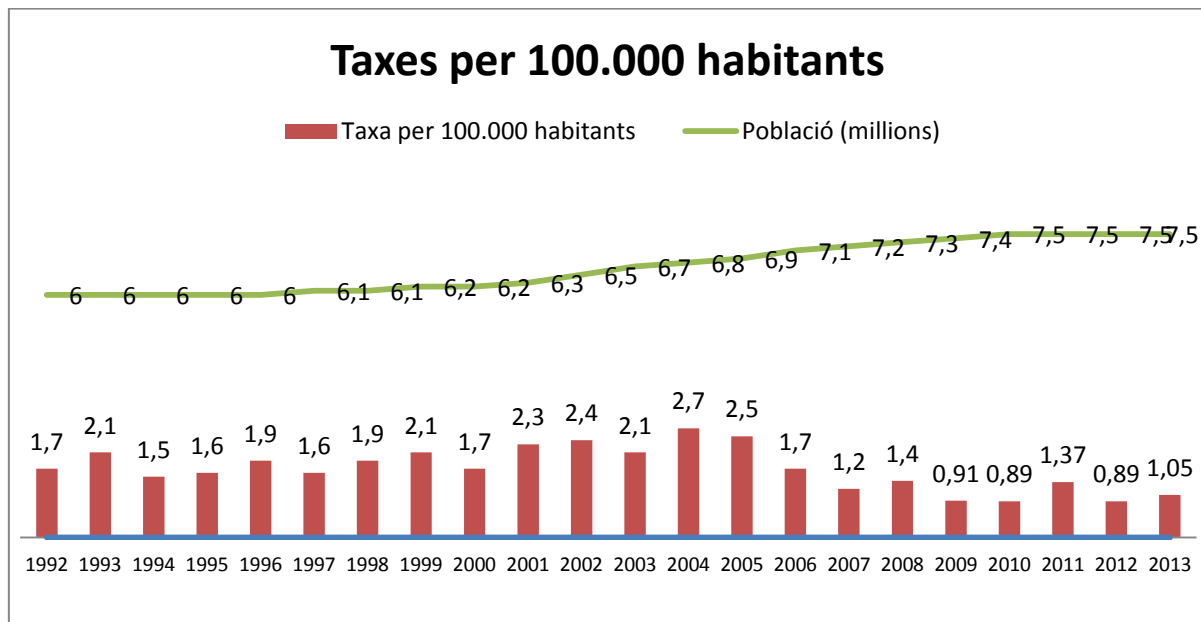
Font: Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública, ASPCAT

Gràfic 2. Evolució del nombre de brots de malalties transmeses pels aliments. Anys 1996-2013



Font: Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

Gràfic 3. Evolució de la taxa per 100.000 habitants dels brots de malalties transmeses pels aliments. Anys 1992-2013



- Les malalties transmeses per via alimentària (MTA) generen anualment un nombre important de brots, amb un nombre elevat de persones afectades, cosa que constitueix un problema de salut pública. La major part d'aquestes malalties són causades per perills biològics.
- Els brots de MTA han seguit una tendència descendent des de l'any 2005, amb una estabilització a partir de l'any 2007.

Taula 2. Evolució del nombre de brots, casos, hospitalitzacions i defuncions per malalties de transmissió alimentària declarats a Catalunya. Anys 1992-2013

ANY	NOMBRE DE BROTS	AFECTATS	HOSPITALITZACIONS	DEFUNCIONS
1992	103	1.624	155	0
1993	126	1.817	119	0
1994	95	1.168	114	1
1995	99	1.468	146	1
1996	119	1.793	79	1
1997	100	1.167	69	0
1998	119	1.874	142	0
1999	136	1.716	130	2 ²
2000	110	1.884	88	0
2001	150	2.281	155	0
2002	162	3.827	267	0
2003	147	1.660	267	1 ¹
2004	185	1.437	154	0
2005	175	2.032	108	0
2006	122	1.720	83	1 ³
2007	91	1.606	69	0
2008	101	1.774	36	0
2009	68	1.100	35	0
2010	69	1.418	25	0
2011	103	1.058	74	1
2012	67	724	54	0
2013	79	700	48	0

Font: Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

(1) *Salmonella enteritidis* (BEC extraordinari 3r trimestre de 2004).

(2) *Salmonella enteritidis* (BEC extraordinari 2n trimestre de 2000).

(3) *Amanita phalloides* (BEC extraordinari 1r trimestre de 2008).

(4) *Lepiota brunneoincarnata* (BEC abril de 2013)

- L'any 2013, hi ha hagut un lleuger augment del nombre de brots de toxiinfeccions, amb 79 declarades, respecte a 67 del 2012, i un nombre total d'afectats molt similar al 2012 i bastant inferior que els altres anys.
- La mortalitat declarada per brots de toxiinfecció alimentària és baixa amb només 8 defuncions registrades durant un període de més de 20 anys. Així mateix, cal considerar que algunes d'aquests morts van ser atribuïdes a autoconsum de bolets tòxics recollits per particulars.

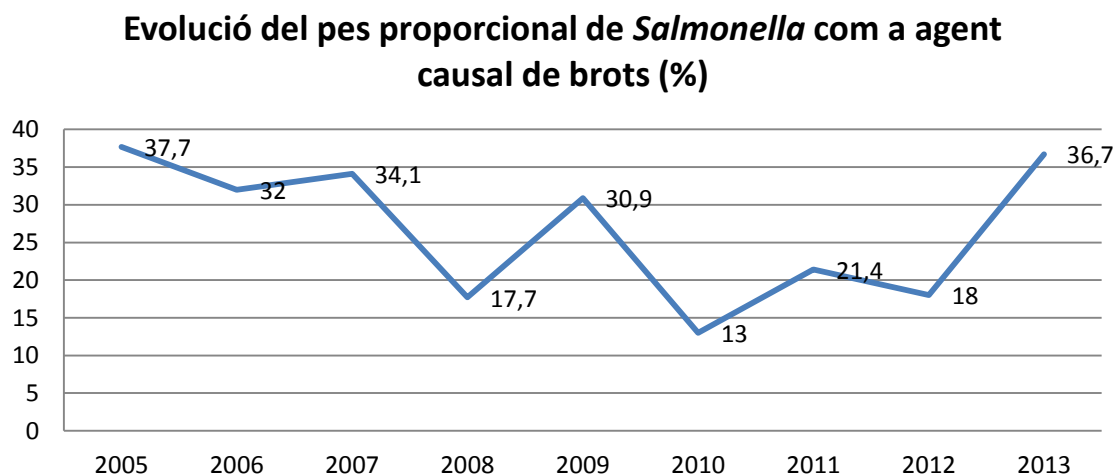
Taula 3. Toxiinfeccions alimentàries. Distribució segons l'agent causal. Anys 2008-2013

AGENT ETIOLÒGIC	2008		2009		2010		2011		2012		2013	
	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%	BROTS	%
<i>Norovirus</i>	16	15	12	17,6	27	39,3	18	17,5	15	22,4	9	11,4
<i>Salmonella enteritidis</i>	12	11,8	9	13,2	3	4,3	13	12,62	5	7,5	11	13,9
<i>Salmonella typhimurium</i>	2	2	2	2,9	1	1,4	1	0,97	2	3,0	6	7,6
<i>Salmonella</i> grup D	0	0	1	1,5	1	1,4	0	0	1	1,5	2	2,5
<i>Salmonella</i> grup B	0	0	0	0	1	1,4	0	0	0	0	0	0
<i>Salmonella</i> grup C	0	0	0	0	0	0	1	0,97	0	0	1	1,3
Altres salmonel·les	0	0	1	1,5	0	0	0	0	0	0	1	1,3
<i>Salmonella</i> sp.	5	5	8	11,7	3	4,3	7	6,80	4	6,0	9	11,4
<i>Salmonella</i> + <i>Norovirus</i>	0	0	0	0	1	1,4	0	0	0	0	0	0
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	5	4	5,8	1	1,4	5	4,85	2	3,0	2	2,5
<i>Clostridium perfringens</i>	4	4	4	5,8	3	4,5	0	0	1	1,5	2	2,5
<i>Clostridium baratii</i>	0	0	0	0	0	0	2	1,94	0	0	0	0
<i>Clostridium botulinum</i> A	0	0	0	0	0	0	1	0,97	0	0	0	0
<i>Clostridium</i> spp.	0	0	0	0	0	0	1	0,97	0	0	0	0
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	0	0	1	1,47	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Vibrio cholerae</i> O1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Campylobacter jejuni</i>	1	1	1	1,5	1	1,4	4	3,88	0	0	0	0
<i>Campylobacter</i> sp.	0	0	0	0	1	1,4	3	2,91	1	1,5	0	0
<i>Escherichia coli</i> O157	0	0	0	0	1	1,4	0	0	0	0	0	0
<i>Escherichia coli</i> enteropatògen	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,3
<i>Streptococcus</i> A hemolític	0	0	0	0	0	0	1	0,97	1	1,5	0	0
<i>Bacillus cereus</i>	1	1	0	0	0	0	1	0,97	1	1,5	1	1,3
<i>Klebsiella pneumoniae</i> BLEE	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Virus de l'hepatitis A	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Listèria	0	0	1	1,47	0	0	0	0	1	1,5	1	1,3
<i>Shigella flexneri</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,3
<i>Shigella sonnei</i>	1	1	0	0	0	0	1	0,97	0	0	0	0
Histamina/tiramina	5	5	0	0	4	5,7	7	6,80	6	8,9	9	11,4
Anisakiosi	0	0	0	0	1	1,4	0	0	0	0	0	0
<i>Leccinum</i> sp.	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,5	0	0
<i>Tricholoma pardinum</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3,0	0	0
<i>Amanita muscaria</i>	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,5	0	0
<i>Amanita phalloides</i>	1	1	0	0	1	1,4	0	0	0	0	2	2,5
<i>Amanita pantherina</i>	0	0	0	0	0	0	1	0,97	0	0	0	0
<i>Amanita</i> subsp.	0	0	0	0	0	0	2	1,94	0	0	0	0
<i>Lepiota nebularis</i>	0	0	0	0	1	1,4	0	0	0	0	0	0
<i>Lepiota brunneoincarnata</i>	0	0	0	0	0	0	2	1,94	0	0	0	0
Altres bolets sense determinar	6	5,9	0	0	2	3	0	0	6	8,9	3	3,8
Cànnabis	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1,3
NaOH	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sense determinar	38	37,6	24	35,3	18	26,1	32	31,06	17	25,3	17	21,5
Total	101	100	68	100	69	100	103	100	67	100	79	100

Font: Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

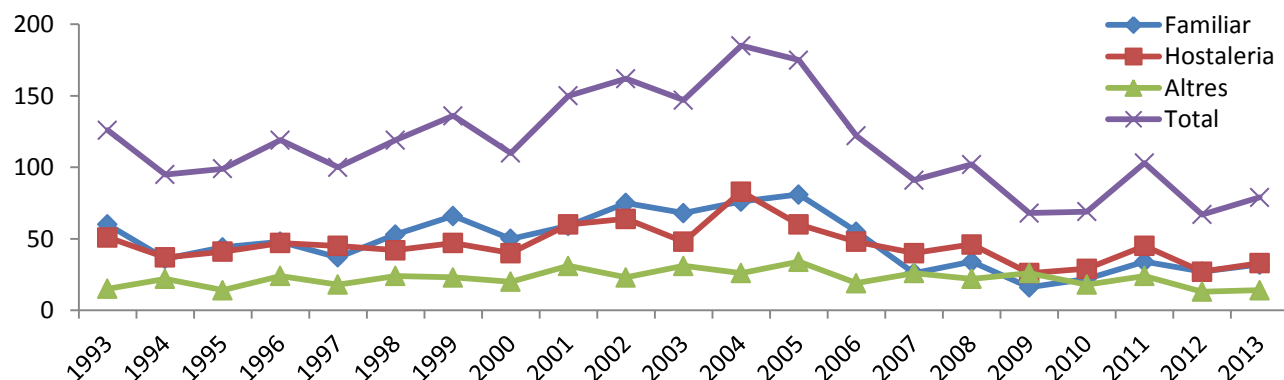
- L'anàlisi de dades sobre els **agents etiològics associats** ens permet observar que l'any 2013 *Salmonella* torna a situar-se en primer lloc amb 30 brots declarats, després d'haver tingut en els darrers anys una tendència descendent, mentre que *Norovirus* ha patit un descens important situant-se en segon lloc amb 9 brots declarats.

Gràfic 4. Evolució, en percentatge, de la importància de *Salmonella* com a agent causal de brots de toxiinfecció alimentària a Catalunya respecte a la resta d'agents causals. Anys 2005-2013



Font: Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

Gràfic 5. Àmbits principals dels brots de malalties de transmissió alimentària notificats a Catalunya. Anys 1992-2013



Font: Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

Taula 4. Malalties transmeses pels aliments. Distribució segons l'àmbit de producció. Anys 2009-2013

ÀMBIT	2009		2010		2011		2012		2013	
	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%
Hostaleria	26	38,23	29	42,02	45	43,7	27	40,3	33	41,8
Familiar	16	23,57	22	31,88	34	33,01	27	40,3	32	40,5
Botigues / empreses d'alimentació	3	4,41	0	0	3	2,91	4	6	5	6,3
Pastisseria/forn	1	1,47	2	2,90	1	0,97	1	1,5	1	1,3
Escola	11	16,18	5	7,25	3	2,91	3	4,5	0	0
Casa de colònies / càmping / alberg	3	4,41	5	7,25	6	5,83	2	3	1	1,3
Residència de gent gran	3	4,41	2	2,9	0	0	1	1,5	2	2,5
Comunitari	3	4,41	2	2,9	5	4,85	1	1,5	3	3,8
Laboral	0	0	0	0	1	0,97	0	0	0	0
Altres	2	2,94	2	2,9	5	4,85	1	1,5	2*	2,5
Total	68	100	69	100	103	100	67	100	79	100

Font: Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

- Les dades relatives a la distribució de brots de MTA segons l'àmbit de producció permeten arribar a la conclusió que la majoria de brots es continuen concentrant en l'àmbit familiar i en l'hostaleria, a parts iguals, seguits en menys proporció per altres àmbits, com els menjadors col·lectius d'escoles, empreses o organitzacions, les residències de gent gran, les cases de colònies, les petites botigues, les pastisseries i els forns.

Taula 5. Distribució, en percentatge, de brots de malalties transmeses per via alimentària declarats a Catalunya segons els aliments implicats. Anys 2009-2013

ALIMENT IMPLICAT	2009		2010		2011		2012		2013	
	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%
Maionesa i similars	4	5,88	1	1,45	1	0,97	2	3	7	8,8
Altres productes amb ou	8	11,76	2	2,89	5	4,85	3	4,5	5	6,3
Peix/marisc	12	17,65	17	24,64	13	12,62	6	9	15	19
Bolets / planta tòxica	—	—	5	7,25	7	6,80	10	15	5	6,3
Pa / rebosteria / pastisseria	2	2,94	3	4,35	4	3,90	1	1,5	5	6,3
Carn / embotit	5	7,35	3	4,35	5	4,85	7	10,4	4	5
Pollastre / aus	2	2,94	1	1,45	5	4,85	1	1,5	3	3,8
Pasta italiana	5	7,35	2	2,89	0	0	0	0	2	2,5
Llet i derivats	1	1,47	0	0	2	1,94	4	6	1	1,3
Altres	4	5,88	4	5,8	6	5,82	4	6	5	6,3
Desconegut	25	36,76	31	44,93	55	53,40	29	43	27	34
Total	68	100	69	100	103	100	67	100	79	100

Font: Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

- Una altra informació útil és la relativa als aliments vehiculadors. Tot i que en el 34% dels brots no s'ha disposat d'aquesta informació, en el 66% restant continua destacant com a grup d'aliments que hi està associat en un percentatge més gran el peix i el marisc (19%), seguit dels productes a base d'ou (15,1%).
- Cal destacar especialment el cas dels bolets i altres plantes tòxiques, que estan associats a una part dels brots declarats però que responen a mecanismes causals molt diferents de la resta de brots registrats, fins al punt que convindria considerar-los com un tipus de brot independent. Considerant la seva presència recurrent al llarg dels anys, cal fer menció expressa de la importància d'aquest tipus d'intoxicacions i de la necessitat de mantenir les campanyes d'informació i conscienciació sobre el risc existent, sobretot en les èpoques de recol·lecció, ja que aquests brots normalment són el resultat d'imprudències comeses per particulars.

Taula 6. Distribució del nombre total de brots de malalties transmeses per via alimentària declarats a Catalunya segons factors contribuents associats. Anys 2007-2013

FACTOR	2007		2008		2009		2010		2011		2012		2013	
	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%	NOMBRE	%
Manipulació no higiènica dels aliments	22	24	31	30,7	7	10,3	6	8,7	6	5,83	3	4	6	9,1
Emmagatzematge / conservació incorrectes	7	7,6	4	4	1	1,5	2	2,9	5	4,85	2	2,7	5	7,6
Conservació a temperatura ambient	3	3,2	2	2	1	1,5	1	1,5	4	3,90	1	1,3	6	9,1
Utilització d'ous no pasteuritzats (en restauració col·lectiva)	13	14,2	9	9	11	16,2	2	2,9	3	2,91	1	1,3	2	3,1
Neteja insuficient	0	0	0	0	0	0	1	1,5	3	2,91	2	2,7	8	12,1
Manipulador infectat	12	13,1	10	10	6	8,8	9	13	2	1,94	3	4	5	7,6
Preparació dels menjars amb molta antelació	6	6,5	0	0	1	1,5	3	4,3	2	1,94	0	0	1	1,5
Separació incorrecta d'aliments crus / cuinats	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1,94	1	1,3	6	9,1
Descongelació defectuosa	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1,94	1	1,3	4	6,1
Desproporció treball / capacitat de la cuina	0	0	0	0	0	1,5	1	1,5	0	0	0	0	0	0
Utilització d'aigua no tractada	0	0	0	0	0	0	1	1,5	0	0	0	0	0	0
No-desinfecció de vegetals crus	0	0	0	0	0	0	1	1,5	0	0	1	1,3	1	1,5
Cocció insuficient	4	4,3	3	3	0	0	4	5,7	0	0	0	0	2	3,1
Consum de producte tòxic	1	1,1	11	10,9	1	1,5	7	10	0	0	1	1,3	0	0
Ús d'aliments caducats	0	0	0	0	1	1,47	0	0	0	0	0	0	0	0
Desconegut	23	25,2	30	29,7	38	55,8	32	44,9	74	71,84	59	78,8	20	30,1

Font: Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

- Entre els factors contribuents, destaquen la manipulació no higiènica, els manipuladors infectats, la neteja insuficient i l'emmagatzematge incorrecte com a principals factors associats.

Si considerem d'una manera global tota aquesta informació relativa als brots de toxiinfeccions alimentàries facilitada per les unitats de vigilància epidemiològica de la Subdirecció de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública de l'ASPCAT podem arribar a algunes conclusions que ens permeten una millor anàlisi de la situació.

- La gran majoria de brots de malaltia de transmissió alimentària són causats per microorganismes patògens o les seves toxines i normalment estan associats a males pràctiques de manipulació en les fases finals de la cadena alimentària, concretament en els àmbits domèstic i de la restauració.
- Segons les dades del 2013, el principal agent etiològic responsable de les toxiinfeccions alimentàries torna a ser *Salmonella* després d'anys d'haver-se mantingut en segon lloc darrera de *Norovirus*. En segon lloc, i a certa distància, trobem *Norovirus* i Histamina.
- Com a aliments vehiculadors que hi intervenen amb més freqüència, tornem a trobar el peix i el marisc en primer lloc, seguits dels productes a base d'ou i maionesa.
- S'ha de continuar prestant una atenció especial a les intoxicacions provocades per bolets tòxics: el 2013 n'hi va haver 4 brots. Normalment es tracta d'un problema associat a imprudències de persones en un àmbit de consum privat i fora de l'àmbit empresarial i de la restauració. En tot cas, és necessari intensificar els esforços d'informació i sensibilització dels particulars que recullen aquests productes per al consum propi, especialment en l'època de recol·lecció, atès que són els que concentren aquest tipus d'incidents.
- Els factors contribuents que hi intervenen més sovint segons les dades disponibles són la manipulació no higiènica, els manipuladors infectats, l'emmagatzematge i la conservació, i la neteja de la cuina insuficient. També s'han produït brots a causa de la separació incorrecta dels aliments, la descongelació defectuosa, la no-desinfecció de vegetals crus, la conservació d'aliments a temperatura ambient i l'ús d'ou no pasteuritzat en restauració col·lectiva. Així, doncs, cal mantenir les mesures orientades a la sensibilització, la informació i la formació de les persones amb responsabilitats de manipulació d'aliment tant en l'àmbit professional com en el domèstic.

Un referent de comparació de les dades de Catalunya per a l'anàlisi de la situació actual són les dades de la Unió Europea, per bé que cal tenir presents els possibles biaixos derivats dels diferents sistemes de recollida de dades i de les particularitats de cada estat membre.

L'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) i el Centre Europeu per a la Prevenció i el Control de Malalties (ECDC) elaboren anualment un informe que resumeix totes les dades presentades pels estats membres i quatre països no membres sobre la presència de les zoonosis i els brots d'origen alimentari. L'any 2013, es van notificar 5.196 brots d'origen alimentari a la Unió Europea, la majoria dels quals van ser causats per *Salmonella* (22,5%), seguits dels virus (18,1%), les toxines bacterianes (16,1%) i *Campylobacter* (8%). Cal destacar un brot del virus de l'hepatitis A que es va produir a diversos països de la UE i que s'associa amb el consum de baies i productes de la baia.

Taula 7. Brots de toxiinfeccions alimentàries. Dades comparatives amb la Unió Europea. Anys 2009-2013

AGENT	2009		2010		2011		2012		2013	
	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT
Nombre de brots per 100.000 habitants	1,1	0,82	1,1	0,89	1,2	1,37	1,07	0,89	1,19	1,05
AGENT ASSOCIAT										
<i>Salmonella</i>	31%	30,8%	30,5%	13%	26,6%	21,4%	28,6%	16%	22,5%	36,7%
Virus	18,8%	17,6%	15%	38,7%	9,3%	17,5%	14,1%	18,6%	18,1%	11,4%
<i>Campylobacter</i>	6%	1,5%	8,9%	1,5%	10,6%	6,8%	9,3%	4%	8%	0
Desconegut	27,1%	35,3%	30,1%	25,3%	35,8%	31%	27,6%	30,6%	28,9%	22,8
ALIMENTS ASSOCIATS										
Ou i derivats	17,3%	11,7%	22,1%	3%	21,4%	5,82%	22%	6,6%	18,5%	10%
Peix i derivats	7,8%	17,6%	14,8%	23,8%	10,1%	12,6%	9,2%	9,3%	7,3%	13,7%
ÀMBIT DE PRODUCCIÓ										
Domèstic	36,4%	23,5%	38,7%	34,3%	32,7%	33%	39,7%	40,3%	38,5%	40,5%
Hostaleria	20,6%	38,2%	30,8%	41,8%	34,4%	43,7%	23,9%	40,3%	22,2%	41,8%
Escoles i llars d'infants	5,5%	16,2%	6,7%	7,4%	4,4%	2,91%	6,3%	4,5%	8,3%	0

Font: Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. / The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2013.

- Les dades comparatives amb la mitjana de la UE mostren globalment una situació no gaire diferent de la de Catalunya. Cal destacar, per exemple, que l'any 2013 el nombre de brots per 100.000 habitants fou molt semblant entre Catalunya i la UE. Com a trets diferencials, el 2013 Catalunya va mostrar una proporció més gran del peix i marisc com a aliment implicat, i també més protagonisme de l'hostaleria com a àmbit de producció de brots.

Malalties de transmissió alimentària registrades de manera individual

Pel que fa a la incidència de malalties transmeses per via alimentària provocades per agents biològics que es diagnostiquen de manera individual, es disposa de tres fonts de dades: les malalties de declaració individualitzada, les declaracions microbiològiques dels laboratoris i el conjunt mínim bàsic de dades (CMBD), que recull informació sobre les patologies ateses als centres sanitaris de Catalunya.

Taula 8. Notificació microbiològica a Catalunya. Agents capaços de causar malalties per via alimentària. Anys 2006-2013

AGENTS CAPAÇOS DE CAUSAR MALALTIES PER VIA ALIMENTÀRIA								
AGENTS	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
<i>Salmonella</i> no tifoide	2.086	2.045	2.110	2.123	1.774	1.760	2.223	2.291
<i>S. typhi/paratyphi</i>	16	32	13	24	17	27	9	17
<i>Shigella sonnei</i>	47	36	29	36	49	25	31	32
<i>Shigella flexneri</i>	25	35	30	41	36	45	39	31
Altres shigel·losi	6	4	2	2	4	3	6	–
<i>Shigella</i> spp.	7	7	8	10	10	3	3	7
<i>Campylobacter jejuni</i>	2.639	3.175	2.785	2.735	2.669	2.731	2.751	3.196
<i>Campylobacter coli</i>	67	111	126	78	49	54	54	66
<i>Campylobacter coli-jejuni</i>	12	2	0	0	1	3	73	–
Altres campylobacteriosis	8	6	5	6	6	1	1	–
<i>Campylobacter</i> spp.	322	417	542	509	447	349	265	368
<i>Yersinia enterocolitica</i> (O3; O8; O9)	13	28	26	17	12	8	10	8
<i>E. coli</i> enterotoxigen	2	8	4	1	7	22	9	32
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	5	0	4	1	0	0	0	2
<i>Vibrio cholerae</i>	2	0	1	2	0	1	1	0
Altres <i>Vibrio</i>	3	0	0	3	1	0	0	–
<i>Vibrio</i> spp.	0	0	0	0	0	0	0	1
<i>Rotavirus</i>	1.494	1.589	1.410	1.446	1.633	1.662	1.796	1.660
Adenovirus	175	198	166	167	250	181	309	238
<i>Listeria monocytogenes</i>	55	51	67	79	82	67	91	71
Virus de l'hepatitis A	85	45	42	61	30	17	51	31
<i>Brucella</i>	8	6	6	6	6	1	7	3

Font: Sistema de notificació microbiològica de Catalunya. Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. ASPCAT.

- Les dades de declaració microbiològica indiquen que en la major part dels casos la incidència de les malalties és baixa, a excepció, com en anys anteriors, de les causades per *Campylobacter*, *Salmonella* i *Rotavirus*.
- La salmonel·losi continua sent la segona causa més freqüent de zoonosis alimentàries tant a Catalunya com a Espanya i al conjunt de països de la UE.
- Considerant la gravetat de determinades malalties i la forta associació amb la via alimentària de la transmissió de l'agent, cal fer menció expressa de les notificacions microbiològiques per *Listeria monocytogenes*: si bé el nombre de notificacions és baix, aquest agent causa malalties greus, amb un percentatge de mortalitat relativament elevat. El nombre de casos es manté estable any rere any.

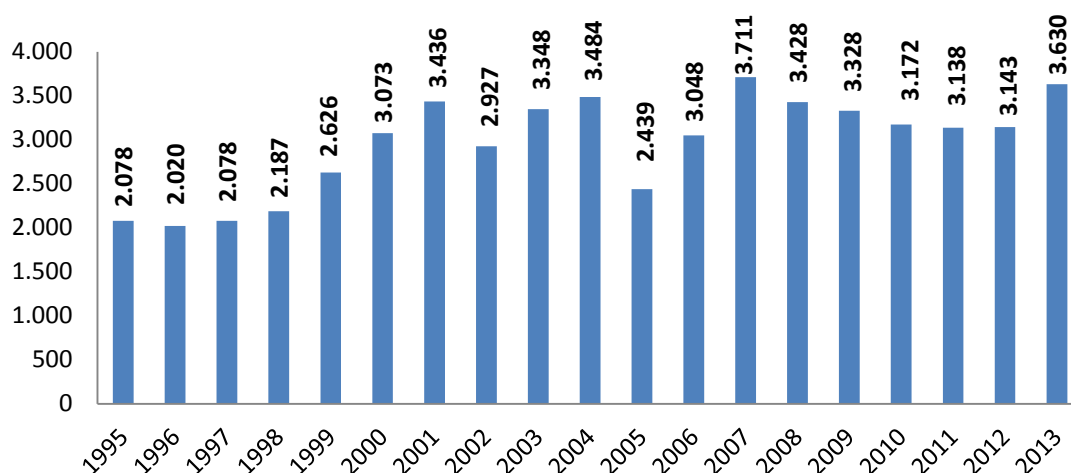
Taula 9. Notificació microbiològica de *Campylobacter*. UE-Espanya-Catalunya. Anys 2009-2013

	2009	2010	2011	2012	2013
	CASOS	CASOS	CASOS	CASOS	CASOS
Catalunya	3.328	3.172	3.138	3.143	3.630
Espanya	5.106	6.340	5.469	5.548	7.064
UE	201.711	215.397	223.998	214.316	214.779

Fonts: The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2013. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC). Dades de Catalunya: informe sobre els microorganismes declarats durant l'any 2013. Agència de Salut Pública de Catalunya.

- *Campylobacter* ha mantingut una línia estable els últims anys i el 2013 va augmentar un 15% respecte al 2012. S'ha de fer referència al fet que la prevalença d'aquest agent en explotacions primàries no va disminuir en la mateixa proporció que la de *Salmonella*, tot i que s'esperava que les mesures d'higiene i prevenció aplicades també tinguessin efecte sobre *Campylobacter*. Es continuen investigant els motius pels quals aquest agent no respon a les mesures aplicades per a una disminució de la seva prevalença en les granges.

Gràfic 6. Evolució de la notificació de *Campylobacter* a Catalunya. 1995-2013



Font: Sistema de notificació microbiològica de Catalunya. Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública. ASPCAT.

Taula 10. Distribució dels casos de campilobacteriosi per espècie. Catalunya-Espanya-UE. Any 2013

	CATALUNYA		ESPANYA	UE
ESPÈCIE	FREQÜÈNCIA	%	%	%
<i>Campylobacter jejuni</i>	3.196	88,04%	80,3%	38,8%
<i>Campylobacter coli</i>	66	1,82%	3,9%	3,4%
<i>Campylobacter coli-jejuni</i>	29	0,80%	–	–
<i>Campylobacter fetus</i>	2	0,06%	–	0,05%
<i>Campylobacter lari</i>	7	0,19%	–	0,1%
<i>Campylobacter</i> spp.	330	9,09%	15,8%	57,6%

Fonts: The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2013. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC). Dades de Catalunya: informe sobre els microorganismes declarats durant l'any 2013. Agència de Salut Pública de Catalunya.

- Si comparem les dades disponibles amb les del nostre entorn més immediat podem observar que *Campylobacter* continua sent el bacteri patògen gastrointestinal més freqüent a la Unió Europea (UE), a Espanya i a Catalunya, amb 214.779, 7.064 i 3.630 casos declarats, respectivament, el 2013. La taxa de notificació va augmentar respecte al 2012. Tot i que hi va haver un elevat nombre de casos de campilobacteriosi humana, la gravetat en termes de letalitat va ser baixa (0,05%).

Taula 11. Malalties de declaració individualitzada. Casos declarats. Anys 2006-2013

MALALTIA	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Brucel·losi	13 (0,2)	22 (0,31)	18 (0,24)	6 (0,08)	8 (0,10)	5 (0,07)	5 (0,07)	1 (0,01)
Còlera	0	0	0	0	0	0	0	1 (0,01)
Shigel·losi	317 (4,4)	136 (1,89)	57 (0,77)	129 (1,73)	76 (1,01)	49 (0,65)	59 (0,8)	40 (0,53)
Febre tifoide i febre paratifoide	25 (0,4)	19 (0,26)	19 (0,26)	21 (0,28)	25 (0,33)	26 (0,34)	18 (0,2)	18 (0,24)
Triquinosi	4 (0,1)	0	0	0	0	0	2 (0,03)	0
Hidatidosi	2 (0,03)	4 (0,06)	7 (0,10)	13 (0,17)	7 (0,09)	16 (0,21)	17 (0,2)	10 (0,13)
Hepatitis A	281 (3,9)	228 (3,16)	259 (3,52)	572 (7,65)	158 (2,1)	126 (1,67)	127 (1,67)	70 (0,93)
Botulisme	-	0	0	0	0	0	0	0
<i>E. coli</i> O157:H7	6 (0,08)	4 (0,06)	1 (0,01)	2 (0,03)	4 (0,06)	3 (0,04)	0	1 (0,01)
Percentatge de declaració	37%	38%	26%	47%	51%	51%	-	-

Font: Subdirecció General de Vigilància i Resposta a Emergències de Salut Pública.

Nota: entre parèntesis es mostra una estimació de les taxes per 100.000 habitants (Catalunya tenia 7.553.550 habitants l'any 2013).

- Les malalties de declaració individualitzada que estan lligades molt directament a la transmissió alimentària mostren incidències baixes a Catalunya. Així, podem destacar la triquinosi, amb 2 casos declarats el 2012 i 0 el 2013, normalment associats a imprudències per consum de carns de caça sense control veterinari; el botulisme, amb cap cas declarat; la hidatidosi i *E. coli* O157:H7, que se situen totes elles en un interval de 0 a 0,13 casos per 100.000 d'habitants. Per la seva banda, l'hepatitis A presenta una incidència estimada del 0,93 el 2013.

La informació disponible respecte a la incidència individual de malalties s'ha de complementar amb la d'altres fonts, atès que una gran part de les dades disponibles procedeix del sistema de declaració individualitzada de malalties dels laboratoris, que no té caràcter obligatori, i del sistema de declaració individualitzada de malalties, en què el percentatge de declaració és relativament baix i algunes malalties de transmissió alimentària importants, com ara l'anisakiosi i la toxoplasmosi, no són de declaració obligatòria. Per aquest motiu, una altra font d'informació que convé explotar és el conjunt mínim bàsic de dades (CMBD). Es tracta d'un registre poblacional que recull informació sobre la patologia atesa als centres sanitaris de Catalunya. Tots els centres sanitaris públics i privats de Catalunya notifiquen aquesta informació de manera

obligatòria al registre del CMBD, amb l'objectiu de disposar d'un banc de dades exhaustiu i vàlid sobre activitat i morbiditat sanitària. Les dades sobre malalties de transmissió alimentària recollides en el període 2006-2013 per aquest sistema es recopilen de manera resumida en la taula següent:

Taula 12. Malalties de transmissió alimentària d'acord amb les dades del conjunt mínim bàsic de dades (CMBD). Casos registrats. Anys 2006-2013

MALALTIA	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Anisakiosi	1	0	0	3	2	9	8	19
Triquinosi	1	1	0	0	0	0	0	0
Toxoplasmosi	12	14	14	14	20	9	16	15
Listeriosi	48	64	39	69	67	70	76	61
<i>Taenia saginata</i> (associada a cisticercosi bovina)	0	1	0	11	25	0	18	0
<i>Taenia solium</i> (associada a cisticercosi porquina)	0	0	0	1	0	0	0	0
Cisticercosi (forma larvària de <i>Taenia solium</i>)	13	17	13	11	25	9	18	8
Equinococcosi (hidatidosi – associada a teniosi dels carnívors)	87	66	60	63	76	81	46	50
Hepatitis A	45	45	67	112	61	47	51	40
Brucel·losi	3	7	6	1	7	2	6	3
Campilobacteriosi	163	187	168	159	157	189	187	219
<i>Yersiniosi</i> (<i>Yersinia enterocolitica</i>)	3	5	3	4	3	4	5	0
Febre tifoide i paratifoide	19	13	13	21	16	20	9	18
Altres infeccions per <i>Salmonella</i>	531	493	390	460	378	413	500	537
Shigel·losi	15	9	7	17	5	16	55	54
Toxiinfecció alimentària no especificada	67	49	37	29	26	45	47	25
Botulisme	0	0	1	0	0	8	2	0
<i>E. coli</i>	12	5	11	14	19	16	20	13
Còlera	1	0	0	0	0	0	1	2
Amebosi	10	16	16	13	10	5	9	12
Altres malalties intestinals protozoàries	13	16	19	14	22	18	23	17
<i>Rotavirus</i>	2	5	3	4	5	7	5	7
Adenovirus	1	0	0	0	0	0	0	2

Font: CMBD.

- Les dades de patologia atesa en centres sanitaris de Catalunya derivades del CMBD ens mostren una situació que confirma la conclusió general que es desprèn de l'anàlisi de les dades d'altres fonts, com les declaracions individuals de malaltia i les notificacions de laboratoris. La incidència de malalties de transmissió alimentària (MTA) que requereixen atenció hospitalària a Catalunya és baixa. Les MTA

classificades fora del grup de les toxiinfeccions alimentàries que requereixen atenció del sistema sanitari (com l'anisakiosi, la triquinosi, la toxoplasmosi, la hidatidiosi, la teniosi, la febre Q i la brucel·losi) se situen en nivells d'incidència per sota d'1 cas per 100.000 habitants.

Taula 13. Taxes de notificació per 100.000 habitants de les principals MTA. Comparació entre UE i Catalunya. Anys 2009-2013

MALALTIA	2009		2010		2011		2012		2013	
	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT	UE	CAT
Campilobacteriosi	62,8	44,37	67	42,3	69	41,84	65,9	41,9	64,8	48,4
Salmonel·losi	24	28,6	22,1	23,8	20,9	23,8	22,1	29,7	20,4	32
<i>E. coli</i> verotoxigen	0,98	0,01	1	0,09	2,58	0,29	1,5	0,12	1,59	0,4
Listeriosi	0,37	1,05	0,37	1,09	0,33	0,89	0,41	1,21	0,44	0,9
Equinococcosi	0,18	0,17	0,18	0,09	0,18	0,21	0,19	0,6	0,18	0,6
Triquinel·losi	0,15	0	0,05	0	0,06	0	0,06	0,03	0,05	0
Brucel·losi	0,11	0,08	0,11	0,10	0,10	0,07	0,07	0,06	0,08	0,04

Fonts: The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2013. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC). Dades de Catalunya: dades de declaració microbiològica i MDO.

- Si comparem les dades disponibles sobre taxes de notificació per 100.000 habitants amb les dades europees, podem observar que les dades de Catalunya es troben en el mateix ordre que la mitjana europea, tot i que estan lleugerament per sota en el cas de campilobacteriosi, *E. coli* verotoxigen, triquinel·losi i brucel·losi. Una mica per sobre hi ha la salmonel·losi, la listeriosi i l'equinococcosi. S'ha de tenir en compte la listeriosi, que es continua declarant a Catalunya amb una freqüència propera a 1 cas per 100.000, de manera que se situa entre dues i tres vegades per sobre de la mitjana europea.

Per interpretar totes aquestes dades, cal tenir presents les incerteses que es deriven de la manca d'informació fiable i detallada, a causa del baix percentatge de declaració. Un altre factor d'incertesa que cal considerar és la proporció de casos que estan realment associats a la via alimentària, ja que, com es pot observar en la taula següent, varia àmpliament segons la patologia.

Taula 14. Proporció de casos associats a la via de transmissió alimentària d'algunes malalties

PATOGEN	PERCENTATGE
BACTERI	
<i>Aeromona</i> ssp.	0-25%
<i>Bacillus cereus</i>	100%
<i>Brucella</i>	50%
<i>Campylobacter</i>	30-80%
<i>Clostridium perfringens</i>	94-100%
<i>E. coli</i> verotoxigen	40-90%
<i>Listeria monocytogenes</i>	69-99%
<i>Mycobacterium avium</i>	42%
<i>Mycobacterium bovis</i>	28%
<i>Salmonella typhi</i>	80%
Altres salmonel·les	55-95%
<i>Shigella</i> sp.	8-20%
<i>Staphylococcus aureus</i>	96-100%
<i>Streptococcus</i> d'origen alimentari	100%
<i>Vibrio cholerae</i> toxigen	90%
<i>Vibrio vulnificus</i>	50%
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	71-89%
Altres <i>Vibrio</i>	65%-100%
<i>Bacillus cereus</i> (toxina)	90-100%
<i>Clostridium botulinum</i> (toxina)	100%
<i>Clostridium perfringens</i> (toxina)	91-100%
<i>Yersinia enterocolitica</i>	56-90%
PARÀSIT	
<i>Cryptosporidium parvum</i>	6-12%
<i>Cyclospora cayetanensis</i>	90%
<i>Anisakis simplex</i>	100%
<i>Diphyllobothrium latum</i>	100%
<i>Fasciola hepatica</i>	100%
<i>Taenia saginata</i>	100%
<i>Trichinella spiralis</i>	100%
Giàrdia	10-30%
<i>Toxoplasma gondii</i>	32-56%
VIRUS	
Norovirus	10-40%
Adenovirus 40/41	0-10%
Astrovirus	1-11%
Enterovirus	6%
Rotavirus	1-13%
Hepatitis A	5-50%
Hepatitis E	14%

Font: diferents estudis referenciats a Rocourt J, Moy G, Vierk K, Schlundt J. *The Present State of Foodborne Disease in OECD Countries*. Geneve: WHO, 2003. *Overview of Methods for Source Attribution for Human Illness from Foodborne Microbiological Hazards*. Scientific Opinion of the Panel on Biological Hazards (Question No EFSA-Q-2008-005). Adoptada el 9 de juliol de 2008.

La informació i les conclusions exposades en aquest apartat són el resultat de la informació disponible pel que fa als brots de toxiinfeccions alimentàries declarades, les declaracions individuals de malalties, les declaracions microbiològiques i les dades del CMBD. Disposem, doncs, de bones fonts d'informació que en permeten tenir una visió panoràmica de la incidència de malalties. Tanmateix, cal continuar treballant en el desenvolupament d'estudis epidemiològics específics en seguretat alimentària que permetin disposar de dades més completes, no solament sobre malalties produïdes per perills alimentaris, sinó també sobre les relacionades amb al·lèrgies i intoleràncies. Tot això se situa en la línia de les intervencions i dels objectius establerts en el Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2012-2016.

Considerant que el principal problema de seguretat alimentària a Catalunya continuen sent els perills biològics i, sobretot, les toxiinfeccions alimentàries, cal intensificar les mesures de gestió orientades als àmbits on es troben els factors causals més directes. S'ha de continuar minimitzant la prevalença de perills biològics en tota la cadena alimentària, especialment *Campylobacter*, seguint el que ja es va fent amb *Salmonella* en la fase primària. També s'ha de posar l'accent en la sensibilització, la formació i el control en la fase de restauració i en programes d'informació i sensibilització adreçats a l'àmbit domèstic. Els operadors de les fases finals de la cadena alimentària han de millorar l'aplicació de bones pràctiques i autocontrols basats en l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), sobretot en la restauració col·lectiva. En l'àmbit domèstic, s'ha d'aconseguir un alt nivell de coneixement, responsabilització i aplicació de les quatre normes bàsiques d'higiene (tractament tèrmic suficient, aplicació adequada del fred, neteja i absència de contaminacions encreuades entre productes crus i cuinats).

Així mateix, cal mantenir la lluita contra *Salmonella* i *Campylobacter* en tota la cadena alimentària com a element bàsic per disminuir-ne la prevalença i reduir el nombre de malalties que s'hi associen, atès que són els agents més freqüents i els que provoquen la majoria de les malalties, juntament amb *Norovirus*.

2.2. Exposició a contaminants a través de la dieta

A més de les malalties d'origen alimentari amb evidència epidemiològica, hi ha tot un conjunt de riscos que no es manifesten de manera evident i immediata en forma de malaltia. Es tracta de riscos, normalment de caràcter químic, que cal estudiar fonamentalment per mitjà de dades d'exposició de la població als perills alimentaris i d'estimacions a partir de la prevalença d'aquests perills en els aliments. Les dades obtingudes s'han de comparar amb límits i recomanacions obtingudes a partir de models teòrics d'experimentació animal. Aquesta aproximació a la valoració del risc existent és especialment important en l'anàlisi de la situació dels riscos per als quals no hi ha evidències de casos o de brots de malaltia en la població. Normalment, es tracta de riscos en els quals és difícil establir relacions causa-efecte inequívocament pel fet que les possibles conseqüències, en l'hipotètic cas en què es produïssin, es donarien a llarg termini i, també, perquè hi ha altres factors de risc que distorsionen la identificació d'una clara relació causa-efecte.

Amb els estudis de seguiment de la contaminació química dels aliments a Catalunya que es fan des de l'any 2000 (estudis de dieta total), es pot valorar l'evolució de la ingesta estimada de contaminants. A continuació, s'exposen de manera resumida els resultats dels estudis de dieta total disponibles fins ara a Catalunya. Les dades més recents són del 2008, atès que aquest tipus d'estudis no es porten a terme amb freqüència anual, a causa de l'elevat cost que tenen i del fet que la dinàmica dels contaminants al medi mostra variacions a mitjà i a llarg termini, de manera que és aconsellable deixar passar un temps suficient per poder-hi observar canvis significatius.

Taula 15. Evolució de la ingesta estimada de contaminants en el període 2000-2008, segons l'estudi: Seguiment de la contaminació química dels aliments a Catalunya (2005-2008)*

CONTAMINANT	2000	2006	2008	NIVELL DE SEGURETAT
Arsènic (As)	42,42 µg/dia	16,25 µg/dia	27,4 µg/dia	3-80 µg/dia
Cadmi (Cd)	15,74 µg/dia	17,19 µg/dia	21,57 µg/dia	25 µg/dia
Metilmercuri (Hg)	8,03 µg/dia	12,61 µg/dia	4,85 µg/dia	13 µg/dia
Plom (Pb)	27,52 µg/dia	20,63 µg/dia	-	51 µg/dia
PBDE (èters difenílics polibromats)	97,30 ng/dia	75,45 ng/dia	-	No fixat
PCN (naftalens policlorats) i	45,78 ng/dia	7,25 ng/dia	-	No fixat
PCDE (èters difenílics policlorats)	41,04 ng/dia	51,68 ng/dia	-	No fixat
PCDD/F (dioxines i furans)	95,41 pg OMS-TEQ/dia	25,67 pg OMS-TEQ/dia	20,79 pg OMS-TEQ/dia	70-280 pg OMS-TEQ/dia
PCB (bifenils policlorats)	150,1 pg OMS-TEQ/dia	52,40 pg OMS-TEQ/dia	32,43 pg OMS-TEQ/dia	
PCDD/Fs + PCB	245,5 pg OMS-TEQ/dia	78,07 pg OMS-TEQ/dia	53,23 pg OMS-TEQ/dia	
HAP	842 ng/dia	939 ng/dia	645 ng/dia	49·10 ⁵ ng/dia
HCB (hexaclorobenzè)	166,2 ng/dia	71,62 ng/dia	39,13 ng/dia	1.700 ng/dia

Font: estudi Seguiment de la contaminació química dels aliments a Catalunya (2005-2008). Laboratori de Toxicologia i Salut Mediambiental de la Universitat Rovira i Virgili i Grup de Recerca en Toxicologia de la Universitat de Barcelona, per encàrrec de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.

*Ingesta estimada per a un home de 70 kg.

Nota: PCN, PBDE i PCDE no s'han estudiat perquè l'EFSA considera que no representen cap risc en els nivells en què es troben en els aliments. Tampoc no ha fixat cap IDA.

Taula 16. Grups d'aliments que més contaminants aporten a la ingesta diària

	As	Cd	Hg	Pb	TEQ PCDD/F	PCB-DL	TEQ PCDD/F + PCB-DL	HAP, B[a]p equivalent	HCB	PBDE	PCDE	PCN
Carn i derivats	—	3	—	2	2	2	2	1++ +	2	3	2	3
Peix i marisc	1 +++	3	1	4	1	1++ +	1+++	3	1	1++ +	1++ +	1+
Verdures i hortalisses	—	—	—	2	3	4	5	3	6	4	3	3
Tubercles	—	2	—	4	4	4	5	3	6	4	3	4
Fruïtes	—	—	—	3	4	4	5	3	6	4	3	3
Ous	—	—	—	5	4	4	5	4	5	4	3	4
Llet	—	—	—	2	3	3	4	3	4	5	3	4
Derivats lactis	—	—	—	4	2	3	4	2	4	4	3	3
Pa i cereals	2	2	—	1	1	2	2	4	3	2	2	1+
Llegums	—	1	—	5	4	4	5	3	6	5	3	3
Olis i greixos	—	4	—	5	2	2	2	3	5	2	2	2
Brioixeria	—	—	—	5	4	3	5	3	5	4	3	2

1: grup d'aliments més contribuents.

—: contribució nul·la.

+++ : gran diferència amb el següent.

Font: estudi Seguiment de la contaminació química dels aliments a Catalunya (2005-2007). Laboratori de Toxicologia i Salut Mediambiental de la Universitat Rovira i Virgili i Grup de Recerca en Toxicologia de la Universitat de Barcelona, per encàrrec de l'ACSA.

Taula 17. Ingesta estimada de contaminants: percentatge respecte al nivell de referència

CONTAMINANT	INGESTA	NIVELLS DE REFERÈNCIA	% NIVELL REFERÈNCIA
Arsènic inorgànic (As)	1,48 µg/kg/setmana	JECFA: 15 µg/kg/setmana	9,9
	0,23 µg/kg/dia	EFSA: BMDL ₀₁ : 0,3-8,0 µg/kg/dia	76,6
Cadmi (Cd)	1,72 µg/kg/setmana	2,5 µg/kg/ setmana	68,8
Mercuri total (Hg)	1,86 µg/kg/ setmana	5 µg/kg/ setmana	37,2
Metilmercuri (CH₃Hg)	1,14 µg/kg/ setmana	1,6 µg/kg/ setmana	71,3
Plom (Pb)	2,6 µg/kg/ setmana	25 µg/kg/ setmana	10,4
Dioxines i bifenils policlorats (PCDD/F i PCB DL)	1,12 pg OMS-TEQ/kg/dia	1-4 pg OMS-TEQ/kg/dia	27,9
	7,84 pg OMS-TEQ/kg/set.	14 pg OMS-TEQ/kg/set.	56,0
	33,7 pg OMS-TEQ/kg/mes	70 pg OMS-TEQ/kg/mes	48,1
Hexaclorobenzè (HCB)	0,00102 µg/kg/dia	0,16 µg/kg/dia	0,64

Font: estudi Seguiment de la contaminació química dels aliments a Catalunya (2005-2007).

Taula 18. Hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP). Ingesta diària estimada segons el pes corporal

GRUP DE POBLACIÓ	INGESTA HAP TOTAL µG/DIA	INGESTA HAP CARCINÒGENS µG/DIA	NIVELL DE REFERÈNCIA PER ALS HAP CARCINÒGENS µG/KG/DIA	INGESTA B[A]P µG/DIA	NIVELL DE REFERÈNCIA PER A B[A]P µG/KG/DIA
Homes	90	9,21	49 × 10 ⁴	1,07	7 × 10 ⁴
Dones	70	8,73		1,03	
Infants	320	30,56		3,43	
Nois adolescents	150	11,91		1,28	
Noies adolescents	100	9,60		1,07	
Homes més grans de 65 anys	50	8,45		1,12	
Dones més grans de 65 anys	40	6,59		0,82	

B[a]p:benzo[a]pirè (HAP amb toxicitat més elevada).

Font: estudi Seguiment de la contaminació química dels aliments a Catalunya (2008). Laboratori de Toxicologia i Salut Mediambiental de la Universitat Rovira i Virgili i Grup de Recerca en Toxicologia de la Universitat de Barcelona, per encàrrec de l'ACSA.

- Els estudis en dieta total disponibles indiquen que els nivells d'exposició de la població a Catalunya es troben per sota dels límits màxims internacionals de referència.
- Tots els contaminants avaluats (HAP 8, mercuri, cadmi, arsènic, dioxines i furans, hexaclorobenzè i compostos perfluorats) van mostrar nivells més baixos el 2008 respecte a l'any 2000.
- Les dades corresponents a la ingesta a Catalunya de HAP són clarament inferiors al límit de seguretat establert per l'EFSA.
- Les concentracions més altes de metilmercuri es troben en les espècies de peix que són grans predadors, com ara la tonyina i el peix espasa. L'home adult, amb una ingesta de 15,4 µg/dia, derivada majoritàriament del consum de peix (5,4 µg/dia), està clarament per sota del nivell de seguretat toxicològica establert pel Comitè Mixt FAO/OMS d'Experts en Additius Alimentaris (JECFA) de 50 µg/dia. La ingesta total de mercuri estimada per a un individu estàndard a Catalunya és de 15,41 µg/dia (taula 5.11). Aquest valor és lleugerament inferior a la ingesta estimada l'any 2000 (21,21 µg/dia) i a la del 2005 (18,58 µg/dia). Pel que fa a la ingesta de metilmercuri, tenint en compte que prové exclusivament del peix, es preveu una disminució del 57% respecte al valor considerat en l'estudi del 2005, una dada que es correlaciona amb la disminució de concentració observada.

Tanmateix, en infants de curta edat se supera lleugerament el nivell d'exposició recomanat, cosa que fa necessari insistir en una dieta variada i equilibrada amb un consum de peix de manera regular però limitant les espècies amb continguts de mercuri més elevats, com els grans depredadors.

- No s'observa variació en la ingesta diària de cadmi entre els estudis del 2000, 2005 i 2008.
- Si considerem la ingesta diària, tots els grups de població presenten unes ingestes de dioxines i furans per sota del límit inferior de l'interval establert per l'OMS (1-4 pg TEQ/kg/dia). D'altra banda, en l'estudi del 2008 hi va haver una davallada molt notable respecte al primer (78%) i segon (19%) estudis.
- Respecte a l'hexaclorobenzè s'observa un ampli marge entre l'exposició i el nivell de referència en tots els grups de població, tant si es considera el valor de referència de l'OMS com el de l'Agència de Protecció Ambiental (EPA).
- Les ingestes de compostos perfluorats són molt inferiors a les ingestes diàries tolerables establertes per l'EFSA.

La informació disponible indica que les mesures de gestió mediambiental aplicades en els darrers anys han tingut un efecte positiu, encara que es tracta d'un àmbit en què s'ha de continuar treballant. Cal destacar que els grups d'aliments que aporten més quantitat de contaminants a la dieta són el peix, el marisc i les carns i derivats, cosa que no hauria de comportar un risc en una dieta variada i equilibrada, però que pot representar un problema en cas de consum excessiu o poc variat i en segments de població especialment sensibles, com els infants i les embarassades.

2.3. Prevalença de perills en aliments posats a disposició dels consumidors

A partir de les dades obtingudes dels programes de vigilància i control oficials, és possible obtenir informació sobre la prevalença (freqüència i concentració) de perills en els aliments que es troben a disposició del consumidor en el mercat.

Perills biològics

L'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) i l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) dissenyen i executen, cada una, el seu programa de vigilància de perills biològics. Les mostres recollides i els resultats de tots dos programes s'incorporen de manera conjunta al Pla nacional de control oficial de la cadena alimentària.

En les taules següents s'especifiquen els perills biològics estudiats i els aliments on s'han trobat disconformitats a Catalunya:

N: nombre de determinacions.

ND: nombre de determinacions no conformes.

TC: taxa de conformitat (%).

Taula 19. Nombre i percentatge de determinacions conformes de perills biològics en aliments a Catalunya. Any 2013

PERILL BIOLÒGIC	2013		
	N	ND	TC
Microorganismes, toxines i metabòlits	2.591	98	96,2%
Paràsits (<i>Anisakis</i>)	218	19	91,3%
Biotoxines marines	87	5	94,2%
Total	6.012	122	98%

Font: dades de control oficial, Catalunya (ALCON).

Taula 20. Resultats de la vigilància de microorganismes, toxines i metabòlits en aliments a Catalunya. Any 2013

PERILLS BIOLÒGICS	2013			OBSERVACIONS
	N	ND	TC	
<i>Salmonella</i>	642	6	99%	253 Carn i derivats 15 Llet i derivats 14 Ous i ovoproductes 123 Peix i derivats 5 Llavors germinades 16 Fruïtes, vegetals i derivats 5 Alimentació infantil 211 Menjars preparats Mostres no conformes: 2 mostres de carn fresca de porcí amb <i>Salmonella</i> spp. 4 mostres de burger meat amb <i>Salmonella</i> spp.
<i>Listeria</i>	412	2	99,5%	96 Productes carnis llestos per al consum 19 Productes de la pesca llestos per al consum 37 Llet i derivats llestos per al consum 12 Alimentació infantil i usos mèdics especials 21 Vegetals llestos per al consum 227 Menjars preparats alimentaris Mostres no conformes: 2 mostres de peix fumat no conformes
<i>Campylobacter</i>	257	14	94,5%	221 Carn i derivats 30 Llet i derivats 6 Ous i ovoproductes Mostres no conformes: 2 mostres de carn de guatlla no conformes a <i>C. coli</i> 2 mostres de fetge d'oví no conformes a <i>Thermophilic Campylobacter</i> 1 mostra de fetge d'oví no conforme a <i>C. jejuni</i> 1 mostra de burger meat no conforme a <i>C. jejuni</i> 6 mostres de salsitxes de pollastre no conformes a <i>C. coli</i> 2 mostres de salsitxes de pollastre no conformes a <i>C. jejuni</i>
Histamina	64	1	98,4%	62 Peix, mol·luscs bivalves i derivats (1 mostra no conforme)
Enterotoxines estafilocòcciques	12	0	100%	10 Llet i derivats 2 Menjars preparats
<i>Enterobacter sakazakii</i>	13	1	92,3%	13 Alimentació especial i complementos alimentaris Mostres no conformes: 1 mostra de farinetes per a lactants a base de cereals no conforme
<i>Staphylococcus</i>	194	0	100%	120 Menjars preparats 21 Peix, mol·luscs bivalves i derivats 9 Orxata pasteuritzada 11 Aliments infantils 33 Carn i derivats
<i>E. coli</i> verotoxigen	752	47	93,7%	690 Carn i derivats 4 Llet i derivats 10 Vegetals i derivats 29 Peix i derivats 19 Mostres de pizza de carn

PERILLS BIOLÒGICS	2013			OBSERVACIONS
	N	ND	TC	
				Mostres no conformes: 36 mostres de canal de boví no conforme a VTEC O157 1 mostra de carn de guatlla no conforme a VTEC O157 1 mostra de fetge d'oví no conforme a VTEC O157 1 mostra de carn de caprí no conforme a VTEC O157 3 mostres de preparats de carn no conformes a VTEC O157 5 mostres de mol·luscs no conformes a VTEC inespecífic
<i>Bacillus cereus</i>	32	0	100%	10 Menjars preparats 19 Pastisseria 3 Alimentació especial
<i>Clostridium perfringens</i>	9	0	100%	8 Menjars preparats 1 Mostra de gel
<i>Norovirus I/II</i>	5	3	40%	3 Peix, mol·luscs bivalves i derivats (3 incompliments) 2 menjars preparats a base de peix
<i>Virus parahaemolyticus</i>	59	0	100%	37 Peix, mol·luscs bivalves i derivats 19 Pastisseria 3 Alimentació especial
<i>Shigella</i>	2	0	100%	2 Menjars preparats
<i>Yersinia</i>	135	24	82,2%	135 Carn i derivats Mostres no conformes a Yersinia enterocolitica: 4 mostres de carn de boví 6 mostres de carn de porcí 1 mostra de carn de guatlla 1 mostra de carn picada de boví 8 mostres de burger meat 1 mostra de carn adobada de porc 3 mostres de salsitxes de pollastre
<i>Vibrio cholerae</i>	3	0	100%	3 Peix, mol·luscs bivalves i derivats
TOTAL	2.591	98	96,2%	
MESURES ADOPTADES	39	Requeriments. Correcció incompliments	39 Carn i derivats	
	3	Retirades del mercat	3 Peix, mol·luscs bivalves i derivats	
	6	Nou mostreig	6 Carn i derivats	
	30	Notificacions a altres comunitats autònomes	12 Carn i derivats 17 Peix, mol·luscs bivalves i derivats 1 Menjars preparats	
	61	Altres mesures	47 Carn i derivats 8 Peix, mol·luscs bivalves i derivats 5 Menjars preparats 1 Alimentació especial	
	139			

Font: dades de control oficial, Catalunya (ALCON).

Taula 21. Resultats de la vigilància d'*Anisakis* en aliments a Catalunya. Any 2013

<i>ANISAKIS</i>	2013			OBSERVACIONS
	N	ND	TC	
<i>Anisakis</i>	218	19	91,3%	218 Peix, mol·luscs bivalves i derivats (19 incompliments)
MESURES ADOPTADES	1	Notificació a altres comunitats autònomes		
	3	Retirades del mercat		
	4			

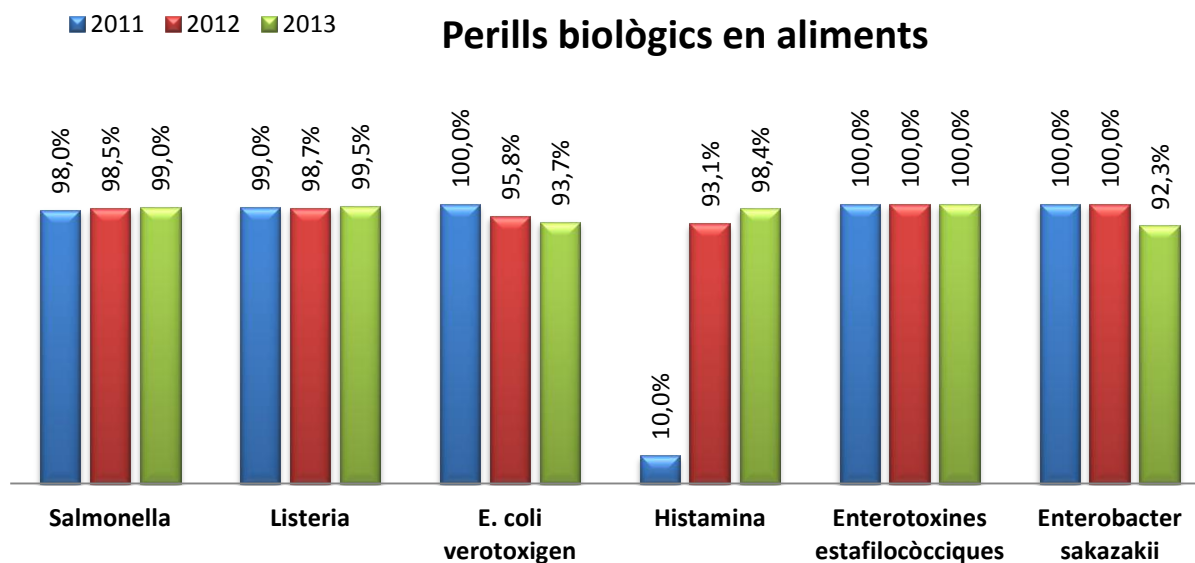
Font: dades de control oficial, Catalunya (ALCON).

Taula 22. Resultats de la vigilància de biotoxines marines en aliments a Catalunya. Any 2013

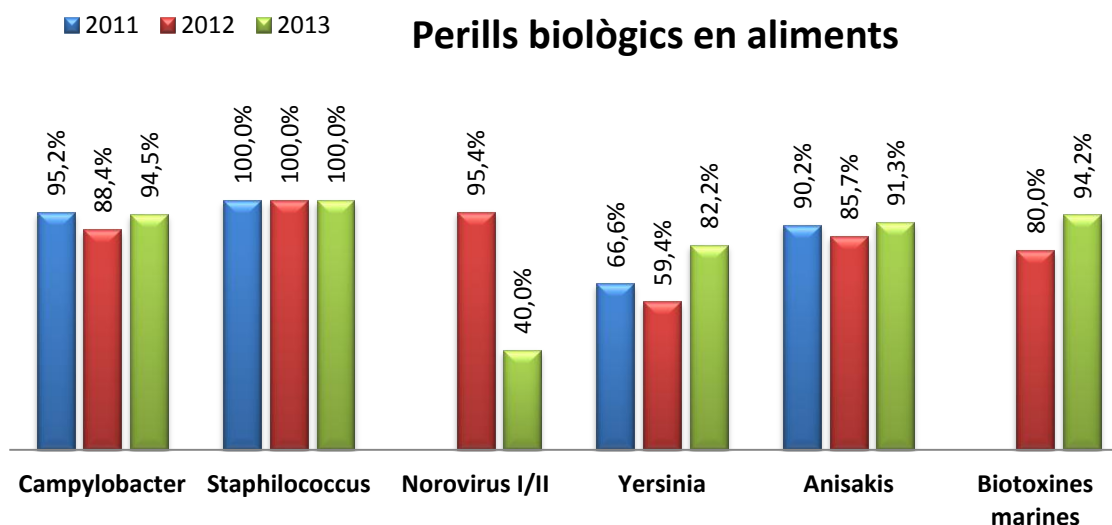
TOXINES BIOLÒGIQUES	2013			OBSERVACIONS
	N	ND	TC	
Biotoxines marines	87	5	94,2%	5 Peix, mol·luscs bivalves i derivats (5 incompliments)
MESURES ADOPTADES	5 notificacions a altres comunitats autònomes i 1 visita d'inspecció			

Font: dades de control oficial, Catalunya (ALCON).

Gràfic 7. Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills biològics en aliments I a Catalunya. Període 2011-2013



Gràfic 8. Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills biològics en aliments II a Catalunya. Període 2011-2013



Taula 23. Dades europees sobre la presència de salmonel·la en aliments. Anys 2012-2013

PRODUCTE	2012		2013	
	UE	CAT	UE	CAT
Carn de pollastre	5,5%	10%	3,5%	0
Carn de gall dindi	5,5%	2,5%	5,4%	0
Carn de porc	0,7%	2,5%	0,7%	10%
Carn de boví	0,2%	2,5%	0,3%	2,5%
Ous	0,1%	0	0,1%	0

Font: The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC). Dades de Catalunya del control oficial (ALCON).

- Des de l'any 2006 s'observen uns nivells elevats de conformitat global dels perills biològics en aliments. L'any 2013 les mostres recollides per l'ASPCAT i l'ASPB van donar, en termes globals, una taxa de conformitat del 95,8%.
- Tot i que les dades de conformitat eren molt elevades i van arribar al 100% en molts productes, cal fer referència a determinats perills biològics que es van detectar només en algunes de les mostres analitzades, però que eren rellevants pel risc que podrien comportar en cas de consum del producte sense un tractament tèrmic suficient:
 - *Campylobacter*, *Yersinia*, *Salmonella* i *E. coli* verotoxigen en algunes mostres de carns i derivats.
 - *Listeria* en una mostra de peix fumat.
 - *Enterobacter sakazakii* en una mostra de farinetes.
 - *Norovirus* i *E. coli* verotoxigen en mol·luscs bivalves.
- Els riscos derivats per les disconformitats trobades es poden mitigar d'una manera eficaç per mitjà d'un tractament tèrmic suficient dels aliments abans que siguin consumits. Aquestes no conformitats són més preocupants en productes destinats a ser consumits sense tractament tèrmic previ, com és el cas de *Listeria* en peix fumat. Aquest risc s'ha de considerar sobretot per a determinats grups de població més vulnerables, com la gent gran i les embarassades. Per aquest motiu és important continuar impulsant intervencions de sensibilització i informació sobre la importància de garantir un tractament tèrmic suficient als productes, i també sobre els riscos associats a *Listeria* en determinats aliments que es consumeixen crus.

- La histamina és també un perill que cal considerar, atès que el fet que estigui present en aliments com la tonyina fresca i el formatge ratllat envasat pot produir problemes de salut. La seva presència indica defectes en la higiene i en la conservació del peix en el procés de producció i comercialització. Tot i que els resultats obtinguts en els últims anys donaven taxes de conformitat del 100%, l'any 2012 es va detectar histamina en tonyina i formatge ratllat en un 40% i un 20%, respectivament. L'any 2013 es va detectar una mostra no conforme en peix.
- L'*Anisakis* és freqüent en peixos que no procedeixen de la costa mediterrània. L'any 2012 es va obtenir una taxa de conformitat de prop del 85%, mentre que la del 2013 va ser del 91,3%.
- La comparació entre diferents anys no permet arribar a conclusions contrastades perquè el nombre de mostres no és prou alt per ser significatiu estadísticament i, a més, sovint es canvien els productes analitzats i el nombre de mostres. És per això que cal considerar les dades de diferents anys en el seu conjunt, a fi de poder arribar a algunes conclusions sobre la situació de fons. Fetes aquestes reserves, podem afirmar que la situació general del període 2006-2013 ha estat d'estabilitat, amb una certa tendència a millorar en termes generals. Tanmateix, es continua detectant no conformitats que cal abordar mitjançant intervencions de sensibilització i promoció de bones pràctiques, i la millora contínua en els sistemes d'autocontrol de les empreses, especialment pel que fa als aliments que s'han de consumir directament, sense cap tractament previ.
- És necessari intensificar els controls en l'àmbit dels productes destinats a ser consumits sense tractament previ, abordar aquestes qüestions amb els sectors afectats perquè extremin els controls i les garanties en aquest tipus de productes, ja que poden comportar un risc per als consumidors, als quals cal informar i sensibilitzar dels riscos a fi que puguin prendre les mesures adequades per minimitzar-los, com ara les quatre normes de seguretat alimentària (cuinar, separar, refredar i netejar), i que evitin determinats aliments en alguns grups de població, com les embarassades, la gent gran i les persones amb deficiències immunitàries.

Perills químics

L'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) i l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) dissenyen i executen, cada una, el seu programa de vigilància de perills químics. Les mostres recollides i els resultats de tots dos programes s'incorporen de manera conjunta al Pla nacional de control oficial de la cadena alimentària.

En les taules següents s'especifiquen els perills químics estudiats i els aliments on s'han trobat disconformitats a Catalunya.

N: nombre de determinacions.
ND: nombre de determinacions disconformes.
TC: taxa de conformitat (%).

Taula 24. Nombre i percentatge de determinacions conformes de perills químics en aliments a Catalunya. Any 2013

PERILL	2013		
	N	ND	TC
CONTAMINANTS			
Micotoxines	347	0	100%
Metalls pesants i altres compostos inorgànics	1.297	6	99,5%
Dioxines i PCB	56	0	100%
Nitrats	47	5	89,4%
3-MCPD	10	0	100%
HAP	248	0	100%
Melamina	29	0	100%
Residus de processament. Bromats i compostos polars	12	0	100%
PLAGUICIDES			
Plaguicides	107	1	99%
AL·LÈRGENS			
Al·lèrgens	94	10	89,4%
OMG			
OMG	25	0	100%
IRRADIACIÓ			
Irradiació d'aliments	12	0	100%
MATERIALS EN CONTACTE			
Materials en contacte amb els aliments	207	0	100%
INGREDIENTS TECNOLÒGICS			
Ingredients tecnològics en els aliments	645	25	96,1%
TOTAL	3.136	47	98,5%

Font: dades de control oficial, Catalunya (ALCON).

Taula 25. Resultats de la vigilància de contaminants en aliments a Catalunya. Any 2013

CONTAMINANTS		2013			OBSERVACIONS
		N	ND	TC	
Micotoxines	Aflatoxines	129	0	100%	34 Llet i derivats 32 Cereals i derivats 33 Vegetals i derivats 12 Condiments i espècies 10 Alimentació especial i complements alimentaris 8 Orxates
	Ocratoxina A	100	0	100%	15 Cereals i derivats 35 Vegetals i derivats 18 Condiments i espècies 20 Aliments estimulants, espècies vegetals 12 Alimentació especial i complements alimentaris
	Patulina	5	0	100%	5 Alimentació especial i complements alimentaris
	Deoxinivalenol	31	0	100%	27 Cereals i derivats 4 Alimentació especial i complements alimentaris
	Zearalenona	28	0	100%	22 Cereals i derivats 6 Alimentació especial i complements alimentaris
	Fumonisines	28	0	100%	22 Cereals i derivats 6 Alimentació especial i complements alimentaris
	T-2 i HT-2	26	0	100%	22 Cereals i derivats 4 Alimentació especial i complements alimentaris
Metalls pesants i altres compostos inorgànics	Alumini	2	0	100%	2 Cafè
	Antimoni	25	0	100%	25 Aigües de beguda envasada
	Arsènic total	109	1	99%	20 Carn i derivats 23 Peix, mol·luscs bivalves i derivats 8 Arròs 7 Farina 4 Farinetes 20 Cafè torrat 27 Aigua de beguda envasada (1 incompliment)
	Arsènic inorgànic	29	0	100%	10 Peix, mol·luscs bivalves i derivats 8 Arròs 7 Farina 4 Farinetes
	Bari	25	0	100%	25 Aigües de beguda envasada
	Bor	25	0	100%	25 Aigües de beguda envasada
	Cadmi	1	0	100%	1 Oli d'oliva
	Cianurs	25	0	100%	25 Aigües de beguda envasada
	Coure	45	0	100%	25 Aigües de beguda envasada 20 Cafè
	Crom	25	0	100%	25 Aigües de beguda envasada
	Fluorurs	41	0	100%	41 Aigües de beguda envasada
	Mercuri	219	0	100%	4 Carn i derivats 1 Oli d'oliva 190 Peix, mol·luscs bivalves i derivats 24 Aigua de beguda envasada
	Metilmercuri	36	0	100%	20 Carn i derivats 16 Cereals i derivats
	Níquel	25	0	100%	25 Aigües de beguda envasada
	Plom	314	0	100%	54 Carn i derivats 165 Peix, mol·luscs bivalves i derivats 1 Greixos comestibles, excepte mantega 8 Cereals i derivats 32 Vegetals i derivats 10 Alimentació especial i complements alimentaris 24 Aigua de beguda envasada 20 Cafè

CONTAMINANTS		2013			OBSERVACIONS
		N	ND	TC	
	Cadmi	264	5	98%	54 Carn i derivats 146 Peix, mol·luscs bivalves (5 incompliments) 8 Cereals i derivats 32 Vegetals i derivats 24 Aigua de beguda envasada
	Seleni	67	0	100%	2 Peix, mol·luscs bivalves i derivats 20 Vegetals i derivats 20 Menjars preparats i cuines centrals 25 Aigua de beguda envasada
	Zinc	20	0	100%	20 Cafè
Dioxines i PCB		56	0	100%	20 Carn i derivats 23 Peix, mol·luscs bivalves i derivats 13 Llet i derivats
Nitrats		47	5	89,4%	24 Vegetals i derivats 23 Alimentació especial i complementos alimentaris
3-MCPD		10	0	100%	10 Vegetals i derivats
HAP		248	0	100%	22 Carn i derivats 75 Peix, mol·luscs bivalves i derivats 11 Greixos comestibles, excepte mantega 16 Alimentació especial i complementos alimentaris 52 Fruites i hortalisses fresques i fruita seca 40 Aigües de beguda envasada 20 Cafè 12 Cacao
Melamina		29	0	100%	10 Carn i derivats 14 Llet i derivats 5 Alimentació especial i complementos alimentaris
Residus de processament	Bromats	2	0	100%	2 Aigües de beguda envasada
	Compostos polars	10	0	100%	10 Oli de fregir
TOTAL		2.046	11	99,5%	
MESURES ADOPTADES		5 notificacions a altres comunitats autònomes			

Font: dades de control oficial, Catalunya (ALCON).

Taula 26. Resultats de la vigilància de plaguicides en aliments a Catalunya. Any 2013

PLAGUICIDES		2013			OBSERVACIONS
		N	ND	TC	
Plaguicides		107	1	99%	12 Carn i derivats 7 Peix, mol·luscs bivalves i derivats 5 Cereals i derivats 1 Olives per oli 51 Raim per vinificació 16 Llet i derivats 7 Fruites, verdures i hortalisses fresques (1 incompliment de préssec) 8 Alimentació infantil

Font: dades de control oficial, Catalunya (ALCON).

Taula 27. Resultats de la vigilància d'irradiació en aliments a Catalunya. Any 2013

IRRADIACIÓ	2013			OBSERVACIONS
	N	ND	TC	
Irradiació d'aliments	12	0	100%	12 Condiments i espècies

Font: dades de control oficial, Catalunya (ALCON).

Taula 28. Resultats de la vigilància de migració dels materials en contacte amb els aliments a Catalunya. Any 2013

MATERIALS EN CONTACTE	2013			OBSERVACIONS
	N	ND	TC	
Materials en contacte amb els aliments	207	0	100%	34 Peix, mol·luscs bivalves i derivats 13 Llet i derivats 140 Menjars preparats 5 Greixos comestibles, excepte mantega 15 Vegetals i derivats

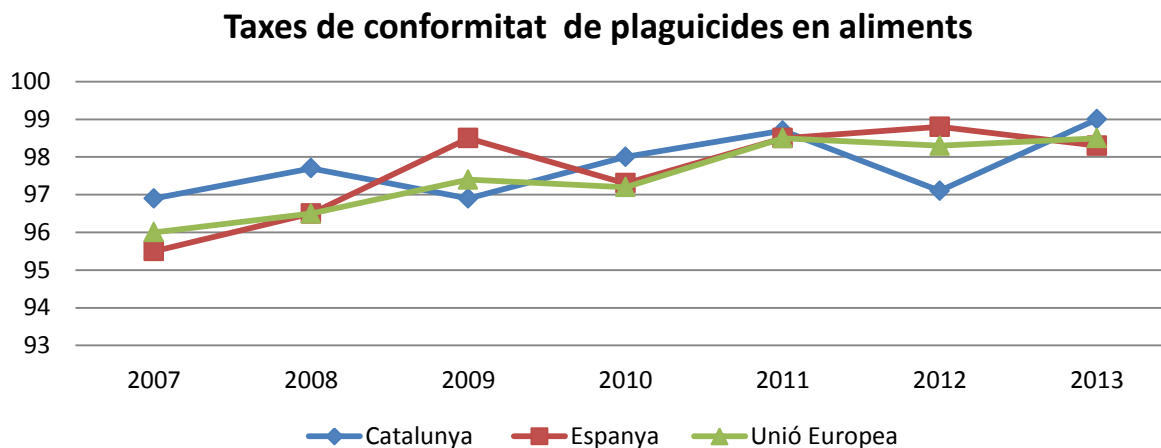
Font: dades de control oficial, Catalunya (ALCON).

Taula 29. Resultats de la vigilància d'ingredients tecnològics en els aliments a Catalunya. Any 2013

INGREDIENTS TECNOLÒGICS	2013			OBSERVACIONS
	N	ND	TC	
Ingredients tecnològics en els aliments	645	25	96,1%	294 Carn i derivats (17 incompliments) 132 Peix, mol·luscs bivalves (8 incompliments) 1 Menjars preparats 10 Cereals i derivats 15 Edulcorants naturals i derivats, mel, etc. 151 Condiments i espècies 5 Greixos comestibles, excepte mantega 26 Vegetals i derivats
MESURES ADOPTADES	2	Nou mostreig		2 Carn i derivats
	5	Notificacions a altres comunitats autònomes		5 Carn i derivats
	12	Inspeccions de seguiment		12 Carn i derivats
	1	Immobilització i destrucció		1 Peix, mol·luscs bivalves i derivats
	6	Retorn a origen		6 Peix, mol·luscs bivalves i derivats
	26			

Font: dades de control oficial, Catalunya (ALCON).

Gràfic 9. Evolució dels resultats de prevalença de plaguicides en aliments. Anys 2007-2013

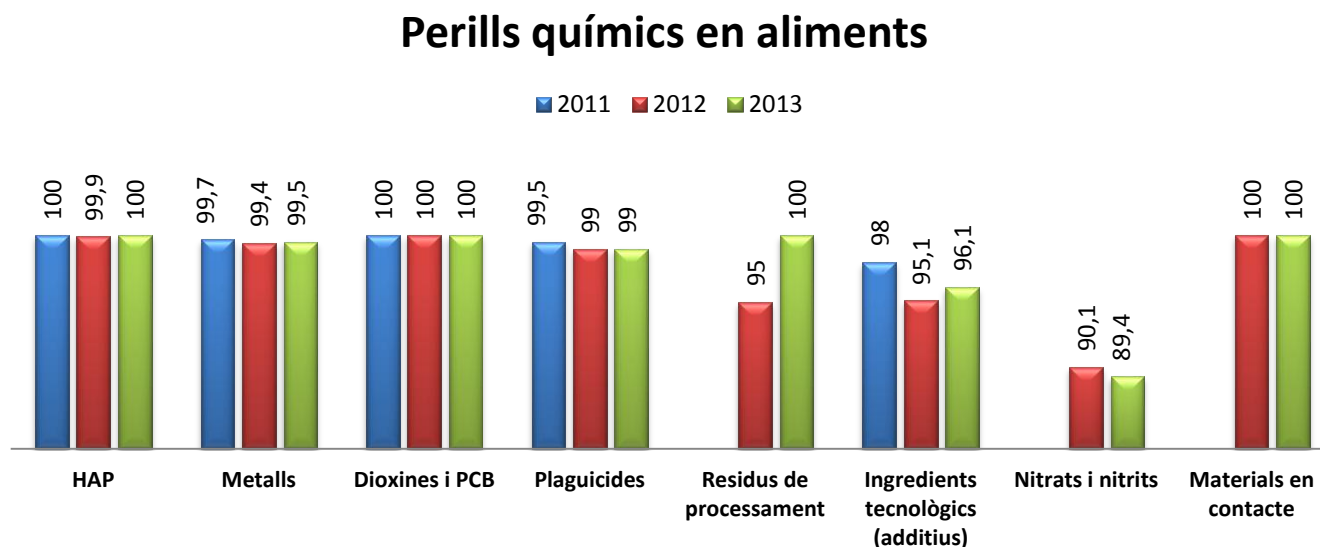


Taula 30. Taxa de conformitat de plaguicides en productes posats a disposició dels consumidors. Anys 2007-2013

	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Catalunya	96,9%	97,7%	96,9%	98,0%	98,7%	97,1%	99%
Espanya	95,5%	96,5%	98,5%	97,3%	98,5%	98,8%	98,3%
Europa	96%	96,5%	97,4%	97,2%	98,5%	98,3%	98,5%

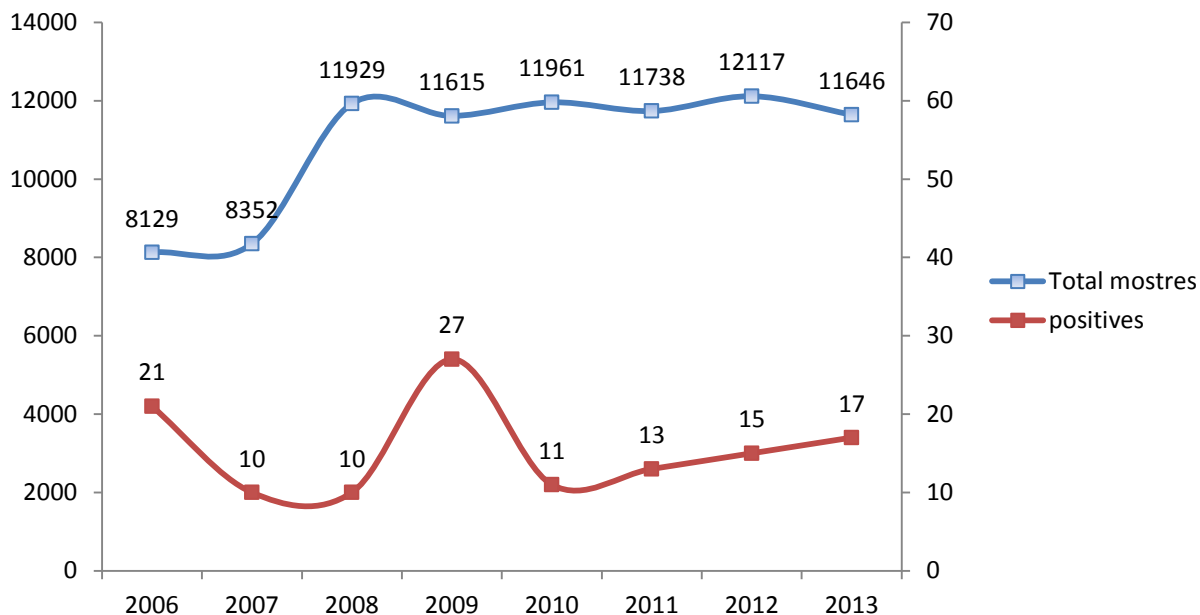
Fonts: ASPCAT, ASPB, AECOSAN i [Annual Report on Pesticide Residues de l'EFSA](#).

Gràfic 10. Percentatge de conformitat amb la normativa vigent dels perills químics en aliments segons dades de vigilància de l'ASPCAT

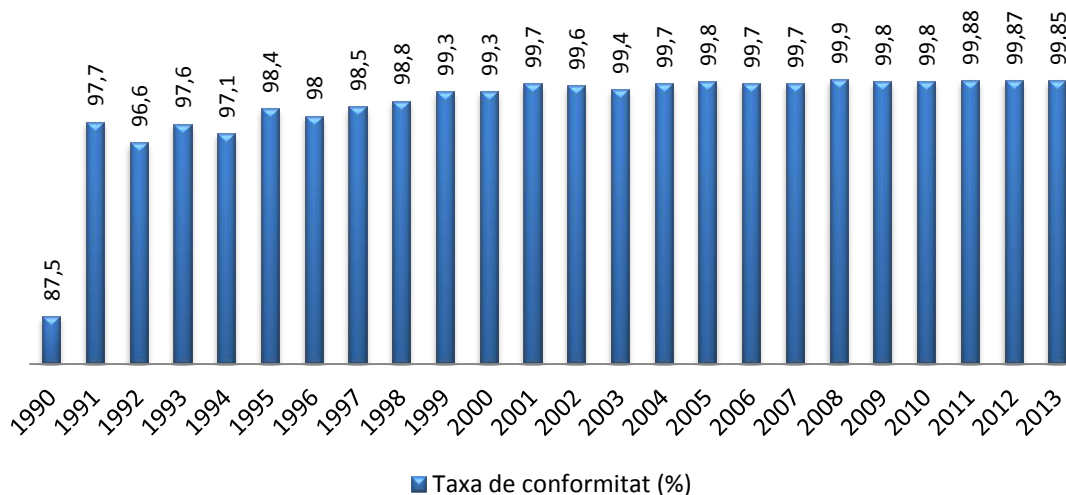


Una altra font d'informació útil per conèixer la prevalença de perills químics és el Pla d'investigació de residus en animals i aliments d'origen animal. Es tracta d'un programa de mostratge aleatori que té com a principal objectiu controlar determinades substàncies i els residus que generen. S'investiguen substàncies amb efecte anabolitzant, substàncies no autoritzades i medicaments veterinaris, a més d'altres substàncies com plaguicides, metalls pesants, micotoxines i contaminants ambientals. Les dades disponibles fins a l'any 2013 es mostren a continuació.

Gràfic 11. Evolució dels resultats del Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal a Catalunya. Total mostres i mostres positives. Anys 2006-2013



Gràfic 12. Evolució dels resultats del Pla d'investigació de residus en aliments d'origen animal a Catalunya. Taxa de conformitat anys 1990-2013



Font: ASPCAT. Subdirecció General de Protecció de la Salut.

Nota: les principals substàncies que superen els límits màxims de residus són inhibidors i corticosteroides, i també metalls pesants en caça silvestre i cadmi en ronyó de boví i equí.

Les dades exposades anteriorment permeten arribar a les conclusions següents:

- Les taxes de conformitat respecte a micotoxines, molt elevades en els darrers anys, van ser del 100% el 2013.
- Dins del grup de compostos inorgànics, els nivells de conformitat van ser del 100% excepte en el cas de l'arsènic, amb un nivell del 99% per la detecció d'una mostra d'aigua envasada que superava lleument els límits màxims establerts. S'ha de fer menció, també, del cas del cadmi, que es va situar en un 98% per la detecció de 5 mostres de productes de la pesca amb resultat no conforme. És coneguda la presència de metalls pesants, sobretot de mercuri i de cadmi, en el peix i els productes de la pesca. En els últims anys s'han repetit els casos de no-conformitat, sobretot en algunes espècies de peix com la tonyina fresca, els mol·luscs gasteròpodes i alguns crustacis. Així, doncs, cal continuar amb els programes de vigilància i amb les recomanacions a la població de consum de productes de la pesca, però en el marc d'una dieta prou variada.
- Quant a hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP), les taxes de conformitat van oferir dades de conformitat del 100%, similars a les d'anys anteriors.
- Els controls efectuats en matèria d'irradiació d'aliments i migració de materials en contacte van mostrar una conformitat del 100% el 2013
- En l'àmbit dels additius, del total de mostres analitzades es va obtenir una taxa de conformitat del 96,1%, la qual cosa confirma la tendència creixent quant al compliment de les normes d'ús dels additius alimentaris.
- Les taxes de conformitat pel que fa a zoosanitaris i plaguicides segueix una tendència creixent i van ser molt elevades, superiors al 99%.
- Tot i que les taxes de conformitat relatives als perills químics van ser elevades i les estimacions d'exposició indiquen que hi ha un marge de seguretat suficient, s'han de tenir molt presents determinats grups de població, com ara els infants, les embarassades i les persones que segueixen dietes que no són prou variades, atès que poden ser especialment vulnerables a l'exposició a determinats perills químics. Com que es tracta, en alguns casos, de substàncies que poden tenir efectes acumulatius i ser perjudicials a llarg termini, la dieta variada i equilibrada és una mesura recomanable per reduir aquesta exposició,

de manera que cal mantenir accions de divulgació d'aquesta pràctica com a mesura per mitigar l'exposició a determinats perills que a vegades és inevitable que comporti el consum d'alguns aliments. S'han de dur a terme accions que permetin als consumidors conèixer quins són els aliments que actuen com a fonts principals d'exposició, com és el cas, per exemple, dels grans peixos depredadors, amb una prevalença elevada de metalls pesants. Actualment, hi ha consens a recomanar la restricció del consum en embarassades d'aquest tipus de peix, cosa que ha de continuar sent àmplia i eficaçment comunicada per fer-ho conèixer a la població a fi que les embarassades puguin seguir aquesta recomanació.

- Cal continuar mantenint la vigilància i el control dels perills químics de més alta prevalença, segons les dades dels programes de vigilància i del sistema d'intercanvi d'informació. També convé mantenir i potenciar els mecanismes de retroalimentació perquè els resultats dels programes de vigilància i control puguin repercutir en un coneixement més gran per part dels operadors dels problemes existents, a fi que prenguin mesures de mitigació. Amb aquest objectiu, cal continuar aplicant les eines i les línies de comunicació existents amb els gremis i les associacions. Una de les eines que poden contribuir a aquest propòsit és el mapa de perills i el seu butlletí mensual, ja que permeten informar i sensibilitzar els operadors sobre els perills associats a cada tipus d'aliments amb dades recents sobre analítiques, alertes, brots i documentació científica a l'efecte que puguin fer servir aquesta informació en la millora de la identificació dels perills associats a la seva activitat i de l'autocontrol.

Sistemes d'intercanvi ràpid d'informació (SCIRI-RASFF)

Una altra font important d'informació és la que es deriva dels sistemes d'intercanvi ràpid d'informació i xarxes d'alerta alimentària, tant l'europeu, conegut amb la sigla RASFF (Sistema d'alerta ràpida per a aliments i pinsos) com els de l'Estat espanyol, l'SCIRI (Sistema coordinat d'intercanvi ràpid d'informació) per als aliments i el POIAA (Pla operatiu d'intervenció en l'alimentació animal). Tot i que molts dels problemes notificats al RASFF no han afectat directament Catalunya, cal considerar les dades que ofereix per tenir un coneixement general de la situació en el nostre entorn més immediat. La globalització del comerç i dels sistemes de producció fan que els problemes detectats en un indret determinat es puguin produir o traslladar ràpidament a altres territoris, atès que el mercat europeu constitueix un mercat comú en què les mercaderies circulen lliurement. La permeabilitat de les fronteres al comerç d'aliments fa necessari que les dades del RASFF s'hagin de considerar com a pròpies.

Taula 31. Notificacions d'alerta, d'informació i de rebutjos. Anys 2009-2013

		NOTIFICACIONS D'ALERTA	NOTIFICACIONS D'INFORMACIÓ	NOTIFICACIONS DE REBUTJOS	NOTIFICACIONS CLASSIFICADES COM A VARIS
2009	UE	557	1.179	1.441	–
	Espanya	174	1.496	1.383	47
	Catalunya	76	46	–	14
2010	UE	576	1.167	1.544	–
	Espanya	188	1.487	1.477	74
	Catalunya	77	42	–	33
2011	UE	617	1.269	1.824	–
	Espanya	167	1.551	1.664	27
	Catalunya	78	42	–	13
2012	UE	526	1.191	1.715	–
	Espanya	160	1.397	1.586	61
	Catalunya	92	44	–	12
2013	UE	585	1.109	1.443	–
	Espanya	177	1.380	1.374	73
	Catalunya	73	41	–	4

Fonts:

- Dades de la UE: portal del RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) de la Comissió Europea, <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>.
- Dades d'Espanya: Agència Espanyola de Consum, de Seguretat Alimentària i Nutrició.
- Dades de Catalunya: Agència de Protecció de la Salut.

Taula 32. Perills més notificats a la xarxa europea (RASFF). Anys 2010-2013

GRUP DE PERILLS	NOTIFICACIONS				PRINCIPALS PERILLS I PRODUCTES IMPLICATS. 2013
	2010	2011	2012	2013	
Microorganismes patògens	548 (16%)	599 (15,4%)	592 (16,8%)	774 (24,7%)	<i>Salmonella</i> en carn de pollastre i derivats
Contaminació microbiològica	108 (3,2%)	115 (2,9%)	93 (2,6%)	55 (1,7%)	
Al·lèrgens	67 (2%)	93 (2,4%)	85 (2,4%)	71 (3,2%)	
Biocontaminants	37 (1,1%)	35 (0,9%)	43 (1,2%)	51 (1,6%)	
Biotoxines	26 (0,78%)	52 (1,3%)	17 (0,5%)	27 (0,9%)	
Composició	147 (4,4%)	215 (5,5%)	207 (5,9%)	181 (5,7%)	
Additius en pinsos	2 (0,06%)	4 (0,1%)	41 (1,2%)	14 (0,4%)	
Additius en aliments	169 (5%)	152 (3,9%)	139 (3,9%)	92 (2,9%)	
Cossos estranys	137 (4,1%)	226 (5,8%)	158 (4,5%)	102 (3,2%)	
OMG	106 (3,1%)	55 (1,4%)	90 (2,5%)	76 (2,4%)	
Metalls pesants	251 (7,5%)	290 (7,5%)	268 (7,6%)	290 (9,2%)	Mercuri en peix i productes de la pesca
Contaminants	66 (1,9%)	93 (2,4%)	69 (1,9%)	56 (1,8%)	
Migració	110 (3,3%)	188 (4,8%)	167 (4,7%)	86 (2,7%)	Materials amb migració de crom i manganès
Micotoxines	679 (20,4%)	631 (16,3%)	525 (14,9%)	405 (13%)	Aflatoxines en nous, fruites i vegetals
Etiquetatge incorrecte	29 (0,8%)	26 (0,7%)	44 (1,2%)	10 (0,3%)	
Aspectes organolèptics	120 (3,6%)	134 (3,4%)	80 (2,3%)	38 (1,2%)	
Defectes d'embalatge	51 (1,5%)	27 (0,7%)	35 (1%)	21 (0,7%)	
Paràsits	89 (2,6%)	119 (3%)	55 (1,6%)	10 (0,3%)	
Residus de pesticides	284 (8,5%)	363 (9,4%)	447 (12,7%)	452 (14,4%)	
Residus de medicaments veterinaris	73 (2,1%)	89 (2,3%)	60 (1,7%)	94 (3%)	Nitrofurans en estómac de boví Cloramfenicol en enzims Sulfonamides a la mel
EET	17 (0,5%)	2 (0,05%)	5 (0,1%)	15 (0,5%)	
Controls insuficients	158 (4,7%)	190 (4,9%)	157 (4,4%)	95 (3%)	
Radiació	32 (0,9%)	34 (0,9%)	50 (1,4%)	20 (0,6%)	
Adulteració o frau			85 (2,4%)	168 (5,3%)	
Altres	20 (0,6%)	144 (3,7%)	11 (0,3%)	14 (0,4%)	
Total	3.326	3.876	3.523	3.137	

Font: European Commission. The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) Annual Report.

Taula 33. Productes implicats en les notificacions al RASFF. Anys 2009-2013

GRUP DE PERILLS	NOTIFICACIONS				
	2009	2010	2011	2012	2013
Begudes alcohòliques	3	7	14	7	4
Subproductes animals	5	2	0	8	0
Mol·luscs bivalves i productes derivats	52	78	68	53	123
Cefalòpodes i els seus productes	39	44	78	53	22
Cereals i productes de fleca	165	172	180	172	112
Cacau i les seves preparacions, cafè i te	74	33	43	78	55
Pinsos compostos	12	7	13	26	18
Confiteria	60	50	66	71	30
Crustacis i productes derivats	176	78	75	60	54
Aliments dietètics, complements alimentaris	119	141	138	183	156
Ous i ovoproduccions	15	16	13	17	6
Greixos i olis	21	25	20	17	10
Additius per a pinsos	8	7	13	9	8
Alimentació per a animals productors d'aliments	0	0	2	0	2
Matèries primeres per a pinsos	122	112	260	235	209
Premescles	4	4	6	8	9
Peix i productes pesquers	445	452	482	373	311
Additius alimentaris i aromatitzants	5	1	7	11	9
Materials de contacte amb els aliments	192	231	308	289	223
Fruïtes i verdures	405	494	671	716	642
Gasteròpodes	0	10	0	4	2
Condiments i espècies	129	222	201	150	138
Mel i gelea reial	14	16	10	8	6
Postres	5	6	7	12	9
Carn i productes carnis	137	195	172	184	250
Llet i productes lactis	38	76	50	52	43
Aigua mineral natural	2	6	8	4	2
Begudes sense alcohol	28	36	31	43	33
Nous, productes de nous i llavors	675	537	522	329	272
Altres productes alimentaris	5	14	15	35	52
Alimentació d'animals de companyia	49	56	63	38	28
Carn d'aus i productes derivats	94	75	72	117	215
Aperitius i plats preparats	36	24	33	38	59
Sopes, brous, salses i condiments	39	54	51	26	25
Aigua per al consum humà	3	5	4	2	11
Vi	1	1	1	3	2

Font: European Commission. The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) Annual Report.

- Segons dades del RASFF, l'any 2013, igual que en anys anteriors, els microorganismes patògens van ser els que van originar la major part de les notificacions (24,7%), seguit de dels plaguicides (14,4%) i de les micotoxines (13%).

- Any rere any han augmentat el nombre de notificacions al RASFF per microorganismes patògens. L'any 2013 es van notificar 774 casos, cosa que va representar un increment del 40% respecte al 2012. Això és conseqüència, principalment, de l'augment del nombre de notificacions d'agents patògens a la carn i als mol·luscs bivalves.

Taula 34. Sistema coordinat d'intercanvi ràpid d'informació (SCIRI). Notificacions per tipus de perill. Anys 2006-2013

ANY	NOTIFICACIONS	PERILLS				
		BIOLÒGICS	FÍSICS	QUÍMICS	ALTRES	TOTAL
2006	Informació	187	145	760	227	1.319
	Alertes	48	22	107	20	197
	Rebuig	98	44	1.033	48	1.225
2007	Informació	255	178	743	119	1.325
	Alertes	63	22	177	31	293
	Rebuig	64	90	955	101	1.210
2008	Informació	334	186	653	173	1.346
	Alertes	62	8	119	20	209
	Rebuig	101	96	1.034	122	1.353
2009	Informació	387	120	717	260	1.484
	Alertes	94	10	38	44	186
	Rebuig	151	252	883	127	1.413
2010	Informació	457	141	658	193	1.449
	Alertes	45	10	100	33	188
	Rebuig	152	289	920	118	1.479
2011	Informació	468	193	705	183	1.551
	Alertes	47	13	89	18	167
	Rebuig	219	351	973	121	1.664
2012	Informació	398	176	637	171	1.382
	Alertes	43	12	74	32	161
	Rebuig	199	249	996	142	1.586
2013	Informació	440	113	530	272	1.355
	Alertes	64	6	83	24	177
	Rebuig	260	109	855	150	1.374

Font: AESAN. Memòria SCIRI dels anys 2006-2013.

Taula 35. Notificacions d'alerta a Catalunya. Anys 2004-2013

	PERILL QUÍMIC	PERILL FÍSIC	PERILL BIOLÒGIC	ALTRES PERILLS	TOTAL
2004	–	–	–	–	64
2005	–	–	–	–	54
2006	25	2	21	16	64
2007	77	6	24	20	127
2008	59	1	32	12	101
2009	33	5	14	24	76
2010	37	5	18	17	77
2011	37	7	19	15	78
2012	46	6	24	16	92
2013	32	2	19	20	73

Taula 36. Alertes gestionades a Catalunya. Any 2013

TIPUS DE PERILL	PERILL	PRODUCTE	CASOS
QUÍMIC	Additius	Carns i derivats, peix i derivats i condiments	4
	Biotoxines	Peix i derivats	2
	Biotoxines marines	Peix i derivats	2
	Fitosanitaris	Fruïtes i derivats	1
	Iode	Hortalisses, verdures, fruites	1
	Metalls pesants	Peix i derivats i complements	14
	Migració de materials en contacte amb aliments	Materials en contacte amb aliments	2
	Substància no autoritzada	Additiu	4
	Toxines fúngiques	Cereals, espècies	1
	TOTAL		31
FÍSIC	Presència de cossos estranys	Cereals, farines i derivats, i hortalisses	2
	TOTAL		2
BIOLÒGIC	Bacteris	Carns i derivats, peix i derivats, llet i derivats, espècies, hortalisses	17
	Virus	Peix i derivats	1
	Toxines biològiques	Llet i derivats	1
	TOTAL		19
ALTRES	Defectes d'etiquetatge	Cereals, espècies, aliments estimulants, complements alimentaris, peix i derivats	14
	Aliments no autoritzats com a nous aliments	Begudes no alcohòliques	1
	Producte tòxic	Verdures	1
	Importació il·legal	Llet	1
	Lesions	Caramels	1
	Reacció adversa	Complements	1
	Substància no autoritzada	Additiu	1
	Ús diferent del previst	Carn i derivats	1
	TOTAL		21
TOTAL			73

Font: ASPCAT.

Es classifiquen com a *alertes SCIRI* aquelles notificacions que han fet necessària l'actuació de les autoritats competents perquè el producte en qüestió s'ha distribuït o produït dins del territori de l'Estat, mentre que es classifiquen com a *informació* aquelles notificacions en què no s'ha produït aquesta circumstància. De la mateixa manera, a Catalunya es classifiquen com a *alertes* aquelles notificacions en què el producte implicat s'ha produït i/o distribuït dins del Principat.

- Podem observar que el nombre d>alertes gestionades aquests darrers anys s'ha mantingut estable i que els agents associats han estat múltiples, tot i que podem destacar-ne els de tipus microbiològic, els additius i els metalls pesants.
- Si comparem les informacions obtingudes dels programes de vigilància portats a terme a Catalunya amb les dades del RASFF, podem veure que les principals causes de notificació coincideixen amb les causes de no-conformitat dels programes de vigilància i control implementats a Catalunya. Si bé les dades de Catalunya no mostren una situació preocupant respecte a la major part dels paràmetres, la informació procedent del Sistema d'intercanvi d'informació i alerta ens indica que cal continuar mantenint aquests sistemes de vigilància i treballant en la millora contínua dels sistemes d'autocontrol dels operadors de la cadena alimentària, ja que en conjunt constitueixen un sistema de control amb sinergies a favor d'un nivell de seguretat més alt per a les persones consumidores.
- S'ha de fer una menció especial del nombre relativament elevat d>alertes per defectes d'etiquetatge, associat sovint a la manca de declaració d'ingredients al·lèrgics, cosa que pot comportar un risc per a la salut en persones al·lèrgiques. Aquesta dada és coherent amb les obtingudes a Catalunya mitjançant programes de control analític i confirma la necessitat de continuar treballant en el control i la sensibilització dels operadors per donar garanties als consumidors en matèria de composició, etiquetatge i presència d'al·lèrgens.

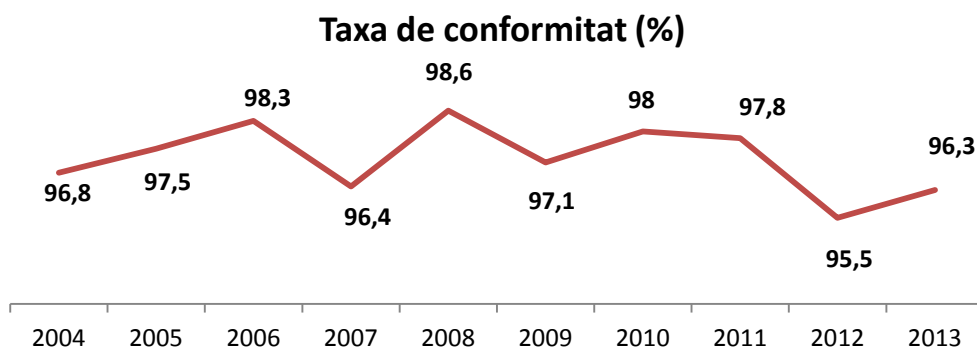
2.4. Prevalença de perills en la fase primària

Els resultats dels programes de vigilància i control oficials en els àmbits de la producció i de la sanitat, tant animal com vegetal, ofereixen indicadors útils sobre la prevalença de perills en la fase primària de la cadena alimentària.

En general, la prevalença de perills mostra un nivell elevat de conformitat amb els referents, límits i objectius establerts, tant en l'àmbit de la producció vegetal com en el de la producció animal.

Residus de zoosanitaris i fitosanitaris

Gràfic 13. Presència de residus de plaguicides en vegetals en origen, postcollita (taxa de conformitat). Anys 2004-2013



Taula 37. Residus de plaguicides en vegetals en origen (postcollita). Anys 2004-2013

ANY	ELEMENT OBJECTE DE VIGILÀNCIA I/O CONTROL OFICIAL	NOMBRE DE CONTROLS REALITZATS	NOMBRE DE RESULTATS AMB DISCONFORMITATS	TAXA DE CONFORMITAT
2005	37 productes vegetals	284	143 mostres presenten algun residu (50,3%)	97,5%
			7 mostres amb límit màxim de residus (LMR) superior a l'establert	
2006	37 productes vegetals	298	117 mostres presenten algun residu (39,3%)	98,3%
			5 mostres amb LMR superior a l'establert	
2007	37 productes vegetals	276	107 mostres presenten algun residu (38%)	96,4%
			10 mostres amb LMR superior a l'establert (3,6%)	
2008	38 productes vegetals	282	101 mostres presenten algun residu (35,85%)	98,6%
			4 mostres amb LMR superior a l'establert (1,4%)	
2009	35 productes vegetals	279	113 mostres presenten algun residu (40,5%)	97,1%
			8 mostres amb LMR superior a l'establert (2,9%)	
2010	35 productes vegetals	291	104 mostres presenten algun residu (35,7%)	98%
			6 mostres amb LMR superior a l'establert (2,0%)	
2011	36 productes vegetals	275	105 mostres presenten algun residu (38,2%)	97,8%
			6 mostres amb LMR superior a l'establert (2,2%)	
2012	36 productes vegetals	241	126 mostres presenten algun residu (52%)	95,5%
			11 mostres amb LMR superior a l'establert (4,5%)	
2013	36 productes vegetals	268	148 mostres presenten algun residu (55%)	96,3%
			10 mostres amb LMR superior a l'establert (4,5%)	

Font: DAAM.

- En matèria de residus de fitosanitaris, les taxes de conformitat amb els estàndards de referència són elevades, cosa que concorda amb les dades disponibles sobre els aliments que es posen a disposició dels consumidors.

Taula 38. Residus zosanitaris en animals d'abastament i en l'aigua i els aliments per a animals. Anys 2004-2013

ANY	NOMBRE DE MOSTRES PRESES EN LES EXPLOTACIONS*	NOMBRE DE RESULTATS AMB DISCONFORMITATS	TAXA DE CONFORMITAT
2004	3.426	39	98,86%
2005	5.017	112	97,76%
2006	4.025	39	99,03%
2007	4.451	54	98,78%
2008	1.991	53	97,3%
2009	1.984	20	99%
2010	1.225	7	99,4%
2011	1.779	1	99,9%
2012	1.830	5	99,7%
2013	1.760	5	99,7%

*Mostres d'aigua, orina, pinso, palla, pèl.

Nota: la major part dels resultats no conformes es refereixen a substàncies antibacterianes en pinsos derivats de contaminacions encreuades d'ús no intencionat.

Font: DAAM.

Taula 39. Consum de fitosanitaris a Catalunya. Anys 2006-2013

ANY	TONES
2006	6.756
2007	6.254
2008	7.435
2009	7.664
2010	9.457
2011	8.182
2012	8.803
2013	8.810

Font: DAAM.

- Les taxes de conformitat de productes zosanitaris en les explotacions són molt elevades i es mantenen constants en el temps.

Alimentació animal

Taula 40. Presència de perills en aliments per a animals (taxes de conformitat). Anys 2006-2013

PARÀMETRES OBJECTE DE CONTROL	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Substàncies indesitjables. Metalls pesants (Cd; As; Hg). Fluor, nitrits, melamina	100%	100%	100%	99,6%	100%	99,7%	99,5%	100%
Micotoxines	100%	100%	100%	100%	100%	99,7%	100%	100%
Dioxines i PCB	100%	100%	100%	100%	100%	83,3%	100%	96,6%
Microorganismes * (<i>Salmonella</i> ; <i>E. coli</i> ; coliformes totals)	83%	97,3%	68,7%	79%	92,6%	83,7%	84,3%	93,2%
Substàncies prohibides (antibiòtics)	100%	99,2%	99,4%	99,1%	99,6%	100%	100%	–
Proteïnes animals transformades	99,7%	99,9%	99,9%	100%	99,7%	99,5%	100%	100%
OMG	–	–	–	–	47,6%	66,6%	50%	100%

*Davant de la manca de norma que reguli o estableixi límits de la contaminació microbiològica de certes matèries primeres i pinsos compostos d'origen vegetal, alguns incompliments no es poden considerar com a tals.

Font: DAAM.

- Les taxes de conformitat en aquest àmbit són elevades, amb algunes excepcions puntuals, com els perills microbiològics sobretot en els últims anys. S'ha de tenir en compte que no hi ha establerts límits de criteris microbiològics per a certes matèries primeres i pinsos compostos d'origen vegetal i que hi ha incompliments que no es poden considerar legalment com a tals.
- El 2013 no es van detectar incompliments en matèria d'organismes modificats genèticament (OMG). Els tres anys anteriors s'havien detectat irregularitats en el 50% de les mostres. Cal seguir controlant aquest paràmetre i comprovar si aquesta millora continua els anys vinents.

Taula 41. Alertes en alimentació animal. Període 2009-2013

ANY	NOMBRE D'ALERTES I NOTIFICACIONS GESTIONADES	CAUSES
2009	2 alertes 5 notificacions	<ul style="list-style-type: none"> • Cadmi en farina de peix i dioxines en bentonita utilitzada en premescles. • OMG no declarats en l'etiqueta d'un pinso compost en un producte importat dels Estats Units. • <i>Salmonella</i> sp. en farina d'au produïda a l'Estat. • Mercuri en oli de palma cru importat d'Indonèsia. • Moresc modificat genèticament en soja en un producte importat dels Estats Units. • Enterobacteris en farina de peix procedent de Xile.
2010	3 alertes 5 notificacions	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Salmonella</i> sp. en farina de pollastre. • Dioxines en una premesccla originada a Alemanya. • Plasma en una llet en pols per a bovins. • <i>Salmonella enteritidis</i> en tortó d'oli de gira-sol. • Plom en sulfat de coure importat de fora la Unió Europea, que al final es va tancar en confirmar-se que el plom no hi era present en quantitats superiors a les establertes en la normativa.
2011	1 alerta 3 notificacions	<ul style="list-style-type: none"> • Cloramfenicol en una premesccla. • Gossipol lliure en llavors de cotó. • Diclorvós en sorgo. • <i>Salmonella</i> en pinso d'aqüicultura.
2012	24 alertes/notificacions	<ul style="list-style-type: none"> • 2 de PAT • dioxines • DDAC • 7 de <i>Salmonella</i> • Gossipol • Amproli • 2 de tilosina • Enterobacteris • 3 de fenitroton • Fluor • Tortó de gira-sol • Diclazuril • Monensina • Arsènic i plom
2013	13 alertes	<ul style="list-style-type: none"> • Additius no autoritzats (pinsos complementaris per a gossos, gats i cavalls) • 2 aflatoxines B1 (blat de moro) • Cihalotrin lambda i clorpirifòs (blat de moro) • 3 dioxines (2 premescles, 1 oleoresina) • PCB no similars a dioxines (oleïna llavor) • Sulfadimidina en pidolat càlcic (matèries primeres) • Cloramfenicol (additius enzimàtics) • Enterobacteris (pinso de gats) • ADN remugant (hemoglobina porc) • Teobromina (pinso de gossos)

Font: DAAM.

- Les dades disponibles del RASFF indiquen que les notificacions relacionades amb alimentació animal representen aproximadament un 9,5% del total de notificacions. La majoria d'aquestes notificacions són degudes a microorganismes patògens i a micotoxines, seguides de microorganismes no patògens, els metalls pesants, els contaminants, la composició i els additius.

Qualitat i traçabilitat de la llet crua de vaca

Taula 42. Presència de perills en la llet crua de vaca. Anys 2005-2013

PARÀMETRES SOTMESOS A CONTROL	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Bacteris	89,4%	88%	100%	94,2%	31,2%	100%	100%	100%	93,7%
Cèl·lules somàtiques	68,4%	84%	98%	70,5%	12,5%	81,2%	87,5%	88,8%	87,5%
Aigua	100%	100%	95,5%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Antibiòtics	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Nota: control aleatori del 2% de les explotacions.

L'any 2009 la taxa de conformitat en cèl·lules somàtiques va ser del 12,5%, atès que només es van analitzar casos sospitosos.

Font: DAAM.

Taula 43. Control d'inhibidors en explotació ramadera. Mostres analitzades i mostres no conformes. Anys 2008-2013

ANY	ESPÈCIE	EXPLOTACIÓ RAMADERA					
		INSPECCIONS ALEATÒRIES			INSPECCIONS DIRIGIDES		
		CONTROL	MOSTRES	NO CONFORMES	CONTROL	MOSTRES	NO CONFORMES
2008	Boví	–	17	0	–	154	5
2009	Boví	–	16	0	–	138	2
2010	Boví	–	16	0	–	96	6
	Oví i CABRUM	–	1	0	–	0	0
2011	Boví	–	16	0	–	84	4
2012	Boví	16	9	0	54	53	1
	Oví i CABRUM	1	0	0	0	–	–
2013	Boví	16	16	0	59	58	2
	Oví i CABRUM	1	0	0	1	1	0

Font: DAAM.

Taula 44. Controls de traçabilitat de la llet. Anys 2013

	NOMBRE DE TRANSPORTISTES O CENTRES DE RECOLLIDA			INCOMPLIMENTS		
	CENS	CONTROLATS	AMB INCOMPLIMENTS	IRREGULARITATS	INFRACCIONS	TOTAL
TRANSPORTISTES	108	27	8	8	0	8
CENTRES DE RECOLLIDA DE LLET	92	33	21	12	12	23

Font: DAAM.

- Les dades a les quals s'ha pogut tenir accés mostren taxes de conformitat variables segons el paràmetre investigat. Són molt elevades pel que fa als residus d'antibiòtics, però més baixes quant a les cèl·lules somàtiques i els bacteris.

Sanitat animal (malalties zoonòtiques)

En general, la situació és satisfactòria, amb absència de crisis derivades de focus de malalties epizootiològiques. Les taxes de conformitat són molt elevades en la major part de les malalties de sanejament. Cal destacar l'absència de focus de malalties que poden causar una alarma social, com ara la grip aviària. Pel que fa a l'encefalopatia espongiforme bovina (EEB) l'evolució ha estat molt positiva, i ha passat de 10 focus el 2004 a cap focus per quart any consecutiu (el 2010 es va produir un cas en una explotació oriünda de Menorca; per tant, no es considera com a cas de Catalunya). Això ens fa pensar que ens trobem en una fase de clara regressió de la malaltia a Catalunya. La incidència de la salmonel·la ha estat durant aquests anys el problema principal que calia abordar i s'han aconseguit èxits importants, amb una clara reducció de la seva prevalença.

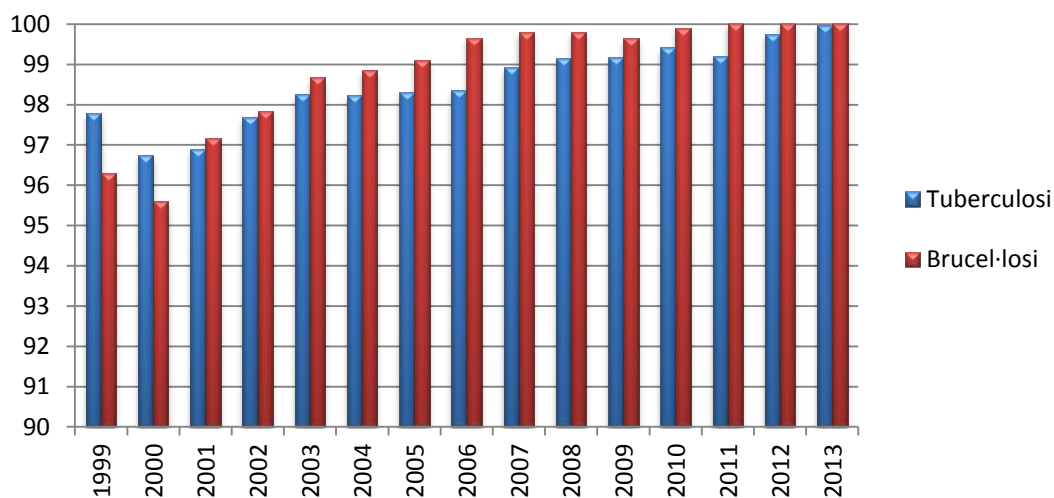
Prevalença de malalties zoonòtiques de transmissió alimentària (taxes de conformitat)

Taula 45. Evolució de la tuberculosi bovina i de la brucel·losi bovina a Catalunya. Percentatge d'explotacions negatives. Anys 2000-2013

	TUBERCULOSI BOVINA	BRUCEL·LOSI BOVINA
2000	96,75	95,60
2001	96,90	97,16
2002	97,69	97,84
2003	98,26	98,66
2004	98,22	98,85
2005	98,30	99,09
2006	98,35	99,65
2007	98,92	99,79
2008	99,15	99,84
2009	99,18	99,63
2010	99,41	99,90
2011	99,19	100
2012	99,75	100
2013	99,96	100

Percentatges calculats respecte al nombre d'explotacions i d'animals investigats.
Font: DAAM.

Gràfic 14. Evolució de la tuberculosi i la brucel·losi bovines a Catalunya (percentatge d'explotacions negatives). Anys 1999-2013



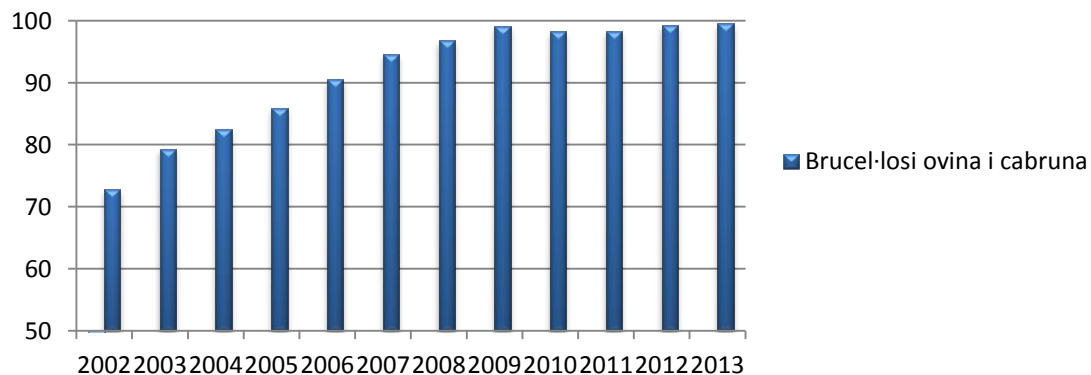
Font: DAAM.

Taula 46. Evolució de la brucel·losi ovina i cabruna a Catalunya. Percentatge d'explotacions negatives. Anys 2002-2013

	BRUCEL·LOSI OVINA I CABRUNA
2002	72,78
2003	79,31
2004	82,49
2005	85,94
2006	90,47
2007	94,56
2008	96,86
2009	99,18
2010	98,32
2011	98,35
2012	99,31
2013	99,51

Font: DAAM.

Gràfic 15. Evolució de la brucel·losi ovina i cabruna a Catalunya (percentatge d'explotacions negatives). Anys 2002-2013



Font: DAAM.

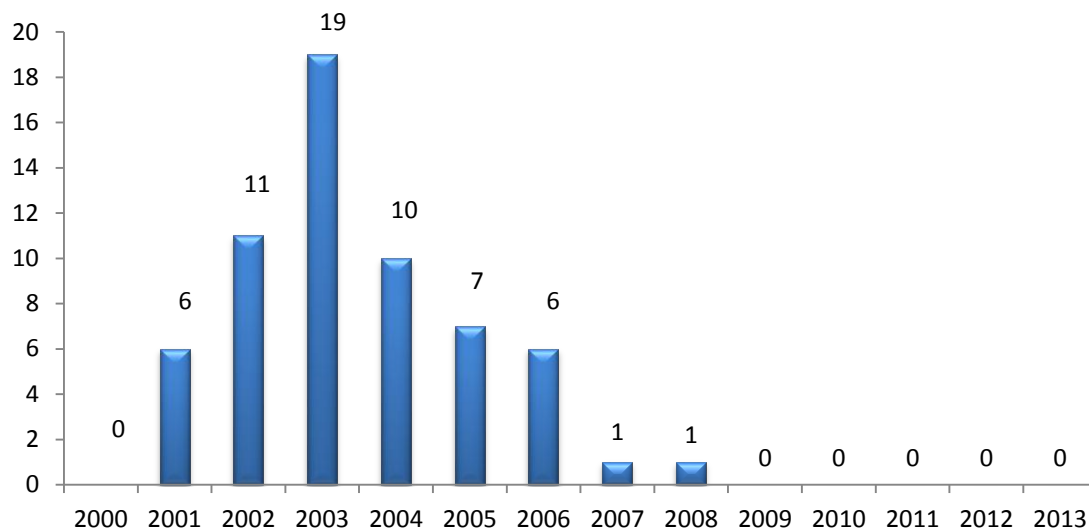
Taula 47. Dades europees sobre prevalença de tuberculosi i brucel·losi en explotacions (percentatge d'explotacions positives). Anys 2005-2013

MALALTIA	EUROPA	CATALUNYA	ESPANYA
Tuberculosi en bestiar boví			
2005	0,37%	1,7%	1,50%
2006	0,5%	1,65%	1,70%
2007	0,4%	1,08%	1,63%
2008	0,53%	0,85%	1,39%
2009	0,4%	0,82%	1,40%
2010	0,6%	0,6%	1,3%
2011	0,6%	0,81%	1,17%
2012	0,67%	0,25%	1,31%
2013	0,68%	0,04%	1,39%
Brucel·losi en bestiar boví			
2005	0,18%	0,91%	0,90%
2006	0,15%	0,35%	0,70%
2007	0,12%	0,21%	0,57%
2008	0,12%	0,20%	0,40%
2009	0,07%	0,37%	0,32%
2010	0,06%	0,10%	0,20%
2011	0,05%	0%	0,11%
2012	0,05%	0%	0,08%
2013	0,04%	0%	0,08%
Brucel·losi en ovelles i cabres			
2005	1,9%	14,06%	4,6%
2006	1,5%	9,53%	3,2%
2007	1,4%	5,44%	2,79%
2008	1,64%	3,14%	1,94%
2009	1,33%	1,55%	1,47%
2010	0,98%	1,68%	0,8%
2011	0,17%	1,65%	0,5%
2012	0,14%	0,7%	0,26%
2013	0,11%	0,69%	0,17%

Fonts: The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2013. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC). Informes finales técnico-financieros, programas nacionales de erradicaciones de la brucelosis bovina, ovina y caprina, Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino; DAAM.

- En l'àmbit de la sanitat animal s'observa una evolució positiva quant al control de les malalties que encara són presents a la ramaderia catalana i que són objecte de campanyes de control (tuberculosi bovina i brucel·losi bovina, ovina i caprina), amb nivells d'absència en les explotacions de prop del 100%.
- Les dades de prevalença d'aquestes malalties a Europa mostren que ens trobem en una situació molt similar.

Gràfic 16. Casos confirmats d'encefalopatia espongiforme bovina (EEB) a Catalunya. Anys 2000-2013



Nota: l'any 2010 es va detectar un cas positiu a Catalunya que procedia de les Balears.
Font: DAAM.

Taula 48. Casos confirmats d'encefalopatia espongiforme en oví i caprí. Anys 2005-2013

ANY	Oví	CAPRÍ	ESPÈCIES SALVATGES
2005	0	0	0
2006	2 ¹	0	0
2007	3 ²	0	0
2008	0	0	0
2009	1	0	—
2010	0	5 ³	—
2011	0	1 ⁴	—
2012	0	0	—
2013	0	0	—

Font: DAAM.

¹ Origen dels casos de les comunitats autònomes de Madrid i Aragó.

² 1 tremolor ovina atípica.

³ 4 tremolors ovines atípiques i 1 tremolor ovina clàssica.

⁴ 1 tremolor ovina clàssica.

Taula 49. Dades europees, d'Espanya i de Catalunya sobre casos confirmats d'encefalopatia espongiforme en oví i caprí. Anys 2005-2013

	UE		ESTAT ESPANYOL		CATALUNYA	
	Oví*	CAPRÍ**	Oví	CAPRÍ	Oví	CAPRÍ
2005	2.421	485	116	10	0	0
2006	3.507	791	135	11	2 ¹	0
2007	2.253	1.272	166	20	3	0
2008	1.936	1.214	236	9	0	0
2009	1.158	89	106	8	1	0
2010	1.112	435	145	12	0	5 ²
2011	1.589	380	59	13	0	1
2012	1.101	1.219	23	6	0	0
2013	1.223	1.805	20	6	0	0

*Dels 1.589 casos de bestiar oví el 2011, 883 corresponen a Grècia, i dels 1.101 casos d'oví el 2012, 570 són casos confirmats de Grècia. L'any 2013, 684 casos van tenir lloc a Grècia.

**Dels 380 casos de bestiar caprí el 2011, 287 van ser casos confirmats a Xipre, i dels 1.219 casos de caprí el 2012, 1.102 van ser casos confirmats de Xipre. L'any 2013, 1.072 casos foren també de Xipre.

Fonts:

- Dades de la UE: [Annual Reports of Member States on BSE and Scrapie](#).
- Dades de l'Estat espanyol: Resumen epidemiológico final sobre las encefalopatías espongiformes transmisibles en España. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
- Dades de Catalunya: DAAM i ASCPAT.

- L'evolució de la incidència de l'encefalopatia espongiforme bovina permet preveure que ens trobem ja en una fase de control sostingut de la malaltia, després d'un punt d'inflexió situat el 2003, any en què es va registrar el nombre més gran de casos. Des de l'any 2009 no es detecta cap cas a Catalunya.

A partir de l'any 2013, les dades de tots els programes de vigilància enfront de les salmonel·les rellevants per a la salut pública en aus de corral inclouen controls oficials i autocontrols. Les dades dels anys anteriors només inclouen controls oficials.

Taula 50. Prevalença de la salmonel·la en lots de gallines reproductores de posta i ponedores i en pollastres d'engreix a Catalunya. Anys 2005-2013

ANY	REPRODUCTORES	PONEDORES		POLLASTRES
		FEMTES	FEMTES I POLS	
2005	25,9%	16%	—	28,20%
2006	20,36%	14,42%	—	—
2007	0,87%	6,36%	16,45%	—
2008	0,55%	3,36%	9,24%	5,68%
2009	0,73%	4,25%	7,80%	7,29%
2010	0,17%	0,90%	2,70%	0,86%
2011	0,99%	1,96%		0%
2012	0%	1,26%		1,02%
2013	0,12%	1,68%		0,06%

Font: DAAM.

Taula 51. Prevalença de la salmonel·la en lots de gall dindi. Anys 2010-2013

ANY	REPRODUCTORS	D'ENGREIX
2010	5,88%	0%
2011	0%	25%
2012	0%	40%
2013	0%	0,43%

Font: DAAM.

- En relació amb les gallines reproductores, des de l'inici del programa, l'any 2007, s'ha aconseguit l'objectiu comunitari per lots, que ha d'estar per sota de l'1% de prevalença. A partir de l'any 2013 també es fa control de recries.
- Quant a les ponedores, des de l'inici del programa, l'any 2007, s'ha complert amb escriure l'objectiu comunitari de reducció de la prevalença per lots. A partir de l'any 2013 també es fa control de recries.
- Respecte al pollastre d'engreix, el 2009 es va posar en marxa el programa oficial obligatori de la UE, amb control obligatori en tots els lots de pollastres de Catalunya. Les dades disponibles dels darrers anys indiquen una disminució molt important de la prevalença obtinguda en els controls oficials efectuats.
- El 2010 es va iniciar el programa oficial de vigilància i control enfront de les salmonel·les rellevants per a la salut pública en galls dindi reproductors i en galls dindi d'engreix. En els reproductors no es va obtenir cap lot positiu en control oficial a salmonel·les importants per a la salut pública, per tercer any consecutiu. Pel que fa als galls dindi d'engreix, hi va haver una prevalença del 0,43%, molt inferior a la dels anys anteriors. Només es van detectar dos lots positius, que corresponien a dues explotacions diferents.

Taula 52. Taula comparativa amb les dades europees sobre prevalença de salmonel·la en aus

ANY	EUROPA % SOQUES OBJECTIU	CATALUNYA % SOQUES OBJECTIU	ESPANYA % SOQUES OBJECTIU
Ponedores			
2008	3,5%	3,3%	15,6%
2009	3,2%	4,2%	7,2%
2010	1,9%	0,9%	6%
2011	1,5%	1,96%	2,8%
2012	1,3%	1,26%	2,2%
2013	1%	1,68%	1,87%
Reproductores de carn			
2008	1,2%	0,55%	1,2%
2009	1,2%	0,73%	3,3%
2010	0,7%	0,17%	0,7%
2011	0,6%	0,99%	0,3%
2012	0,4%	0%	0,1%
2013	0,36%	0,12%	0,39
Pollastres d'engreix			
2008	0,6%	5,6%	—
2009	0,7%	7,2%	1,6%
2010	0,4%	0,86%	0,4%
2011	0,3%	0%	0,1%
2012	0,3%	1,02%	0,06%
2013	0,18%	0,06%	0,07%
Galls dindi reproductors			
2008	2%	—	—
2009	1,8%	—	—
2010	0,3%	5,88%	6%
2011	0,2%	0	0
2012	0,5%	0	0
2013	0,32%	0	0
Galls dindi d'engreix			
2010	0,5%	0%	1,7%
2011	0,5%	25%	1,1%
2012	0,4%	40%	1,46%
2013	0,17%	0,43%	0,17%

Font: The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2013. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC).

- La reducció de la prevalença de *Salmonella* i *Campylobacter* a les granges és una qüestió principal, atès que són els patògens responsables d'un gran nombre de malalties de transmissió alimentària. En el cas de *Salmonella*, tant els operadors com les administracions públiques responsables hi han treballat intensament i el resultat obtingut ha estat molt positiu: s'ha observat una clara tendència decreixent de la prevalença aquests darrers anys que ha coincidit amb una reducció significativa del nombre de brots.

- En el cas de *Campylobacter* es va treballant en la manera de reduir-ne la prevalença a les granges, atès que les mesures de lluita que han estat eficaces contra *Salmonella* no han estat eficaces contra aquest agent. S'ha d'insistir en la lluita contra *Campylobacter* al llarg de tota la cadena alimentària, des d'unes bones mesures de bioseguretat a les granges fins a unes bones pràctiques de manipulació i cocció a les llars.

Taula 53. Influença aviària (IA). Anys 2003-2013

ANY	EXPLOTACIONS MOSTREJADES	NOMBRE DE MOSTRES EN EXPLOTACIÓ AVÍCOLA	NOMBRE DE MOSTRES D'AUS SILVESTRES	POSITIUS
2003	174	1.740	–	0
2004	130	1.208	97	0
2005	150	1.945	565	0
2006	134	2.220	830	0
2007	101	1.212	573	0
2008	284	2.981	371	0
2009	442	3.722	350	0
2010	358	3.482	570	0
2011	132	1.224	56	0
2012	146	1.099	30	0
2013	121	1.877	29	1 explotació

Fonts: web del DAAM. [Influença aviària](#).

El mes de maig de 2013, la sospita i posterior confirmació oficial d'un brot d'influença aviària de baixa patogeneïa (IABP) del subtipus H7N1 en una explotació de gallines reproductores a la comarca del Segrià va fer engegar el Pla d'emergència:

- Es van sacrificar totes les gallines de l'explotació i es va destruir el jaç, el pinso i els ous per incubar.
- Es van fer visites amb presa de mostres a les explotacions d'aviram dels radis de protecció i vigilància al voltant de l'explotació afectada.
- Es va intensificar la vigilància de les aus salvatges de la zona afectada.
- A finals d'agost es va recuperar l'estatus de país lliure d'IA per l'Organització Mundial de Sanitat Animal (OIE).

Uns altres indicadors útils de la situació de la sanitat dels animals productors d'aliments són les dades de prevalença de determinades malalties zoonòtiques que s'obtenen a partir de l'estudi de les dades d'inspecció d'animals en escorxadors.

Taula 54. Vigilància de les zoonosis i agents zoonòtics en animals destinats al consum humà. Inspecció veterinària dels animals sacrificats per al consum humà (%). Anys 2010-2013

ESPÈCIE	DIAGNÒSTIC ANATOMOPATOLÒGIC	NOMBRE D'ANIMALS AFECTATS. DECOMISSOS TOTALS I/O PARCIALS			
		2010	2011	2012	2013
Boví	Hidatidosi	259	276	0	158
	Cisticercosi	51	64	48	15
	Brucel·losi*	1	0	0	0
	Brucel·losi (CSR)	7	4	7	1
	Tuberculosi*	26	15	8	12
	Tuberculosi (CSR)	176	186	58	12
	Sarcosporidiosi	7	14	6	8
	Sarna	12	11	48	2
	Tinya	1	56	8	58
	EEB	0	0	0	0
	Distomatosi o fasciolosi	4.691	4.818	5.838	2.419
Oví i cabrum	Hidatidosi < 1 any	22	21	0	14
	Hidatidosi > 1 any	15	9	0	
	Cisticercosi	37.674	111.405	0	
	Tuberculosi*	5	20	0	
	Tuberculosi (CSR)	0	0	0	
	Distomatosi	2.242	827	0	175
	Ectima contagiosa	825	7.866	9.508	903
	Sarcosporidiosi	365	728	845	606
	Sarna	108	38	47	162
	Tinya	1	105	85	423
Porcí	Cisticercosi	14	46	92	464
	Hidatidosi	-	-	-	3
	<i>Echinococcus granulosus</i>	0	0	1	0
	Sarna	11	0	0	0
	Ascaridiosi	1.535.202	1.272.386	1.328.554	1.595.033
	Tuberculosi (<i>M. avium</i>)	0	26	0	0
	Sarcosporidiosi	0	3	1	0
	Mal roig	265	368	439	255
Equí	Hidatidosi	5	4	0	0
	Distomatosi	17	46	21	0

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya. Subdirecció General de Protecció de la Salut.

- En general, la prevalença de les patologies animals detectades als escorxadors és baixa. Així mateix, cal recordar que tots aquests productes passen una inspecció prèvia a la comercialització i es classifiquen com a *no aptes per al consum* en cas que s'observin malalties zoonòtiques. Aquestes dades concorden amb la baixa incidència en humans, segons les dades disponibles, de malalties com la brucel·losi, la hidatidosi i altres zoonosis.

Pesca, aquicultura i cultius marins

La qualitat de l'aigua de producció, pel que fa a la presència d'agents que puguin comportar un risc per a la salut, és una qüestió important. Aquesta importància és encara més gran en el cas dels mol·luscs, atès que s'alimenten mitjançant la filtració de l'aigua. Aquesta característica fa que tinguin tendència a concentrar microorganismes, toxines i residus químics que hi pugui haver a l'aigua. El control de la qualitat microbiològica de les aigües de producció i la seva classificació és una qüestió important per gestionar aquests riscos. Així mateix, el control de fitoplàncton tòxic, un agent generador de biotoxines marines amb greus efectes per a la salut i origen de les marees vermelles, comporta un elevat nombre anual de mostres, tal com es pot observar en la taula següent. Aquests controls permanents fan possible minimitzar els riscos associats al consum de mol·luscs bivalves, ja que permeten prendre mesures de protecció, com el tancament de les zones d'explotació, fins que no es recuperin els nivells normals d'aquests agents de risc.

Cal indicar que els canvis d'aquests paràmetres responen majoritàriament a raons ecològiques sobre les quals el marge d'intervenció és petit. Per aquest motiu, els controls analítics volen mantenir la vigilància per prendre mesures de depuració obligatòria o de prohibició d'extracció segons la situació de cada moment, amb la finalitat de protegir la salut dels consumidors.

Taula 55. Controls analítics relatius a les aigües de producció de mol·luscs. Anys 2005-2013

PARÀMETRE OBJECTE DE CONTROL		CONTROLS EFECTUATS								
		2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Fitoplàncton tòxic (cèl·l./l)	Mostres	728	738	738	738	1469	952	780	949	1.017
	Alertes	35	23	48	35	57	43	27	-	1

Font: DAAM.

Taula 56. Controls analítics relatius als mol·luscs. Anys 2007-2013

PARÀMETRE OBJECTE DE CONTROL		CONTROLS EFECTUATS						
		2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Microbiologia								
Coliformes fecals i <i>E. coli</i> (cèl·l./100 g carn)	Mostres	347	269	348	280	299	290	237
	Canvis temporals de A a B	11	2	14	14	16	12	10
	Prohibicions d'extracció	Cap	4	4	4	5	5	1
Biotoxines marines								
Toxina diarreica dels mol·luscs (toxina DSP)	Mostres	519	358	257	321	299	425	281
	Tancaments	32	12	5	4	1	7	3
Toxina paralitzant dels mol·luscs (toxina PSP)	Mostres	322	286	278	296	303	301	226
	Tancaments	3	0	1	0	0	0	0
Toxina amnèsica dels mol·luscs (toxina ASP)	Mostres	138	366	176	210	256	218	169
	Tancaments	0	1*	0	1*	0	0	0

* Fora de badies del delta de l'Ebre.

Font: DAAM.

- Els mol·luscs i les seves aigües de producció mostren, al llarg de l'any, algunes incidències per fitoplàncton tòxic, toxines marines o bacteris que, en gran part, són el resultat de l'evolució natural d'aquestes poblacions de microorganismes. Tanmateix, no han de comportar un risc per a la salut, ateses les mesures de vigilància contínua i de protecció que s'apliquen de manera sistemàtica, com, per exemple, la reclassificació de zones segons les necessitats de depuració i el tancament preventiu, mentre no es recuperen els nivells de seguretat considerats acceptables.

D'altra banda, cal esmentar el Programa de vigilància de dioxines i furans en peixos, del qual s'han de destacar els bons resultats quant a les taxes de conformitat.

Taula 57. Vigilància de dioxines i furans en peixos (taxa de conformitat amb els límits establerts). Anys 2006-2013

TIPUS DE MOSTRA	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Peix	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Pinso per a peix	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Font: Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries. DAAM.

- Per a totes les mostres analitzades el 2013, el contingut en dioxines i furans de les mostres de peix i pinso objecte de l'encàrrec estava molt per sota dels nivells màxims establerts en la normativa europea. El màxim trobat en el peix va ser $0,20 \pm 0,05$ pg/g.
- A més, el contingut en dioxines, furans i PCB semblants a dioxines (DL-PCB) de les mostres de l'estudi també estaven en tots els casos per sota dels nivells màxims establerts per la normativa (6,5 pg/g). Aquests resultats són similars als d'anys anteriors.
- Respecte als nivells trobats en orada de piscifactoria ($0,60 \pm 0,10$ pg/g), el valor és similar al de l'any passat ($0,45 \pm 0,08$ pg/g), tot i que és superior.
- Pel que fa als resultats en el pinso mostren conformitat amb la normativa, i fins i tot obtenen resultats per sota del moll de l'Ametlla de Mar, que ha estat la mostra amb els nivells més alts, tant de dioxines i furans com de PCB.

2.5. Prevalença de perills en el medi ambient

Un altre indicador útil per valorar la situació de la seguretat alimentària a Catalunya, tant pel que fa als perills biològics com als químics, és la prevalença de perills en el medi, ja que és possible que s'incorporin en qualsevol de les fases de la cadena alimentària.

Taula 58. Resultats de la vigilància de malalties de diverses espècies cinegètiques, 2013

MALALTIA	ESPÈCIE		NOMBRE D'ANIMALS MOSTREJATS	RESULTATS
MALALTIA VESICULAR	Porc senglar		631	Totes negatives
PESTA PORCINA CLÀSSICA (PPC)	Porc senglar		629	Totes negatives
PESTA PORCINA AFRICANA (PPA)	Porc senglar		628	Totes negatives
MALALTIA D'AUJESZKY	Porc senglar		625	68 casos positius (10,8%) 4 de dubtosos
BRUCEL·LOSI*	Cèrvids	Cabirols	66	157 mostres negatives (4 no s'han pogut analitzar)
		Daines	20	
	Bòvids	Cabres salvatges	69	Totes negatives
		Isards	211	
		Muflons	34	
		Cabres assilvestrades	16	
	Porcs senglars		633	117 casos positius de 596 analitzats (37 no s'han pogut analitzar)
TUBERCULOSI	Porcs senglars(en zones amb ramats positius)		70	5 seropositius
	Porcs senglars*		622	34 mostres amb anticossos enfrent de <i>Mycobacterium</i>
	Cèrvids	Cabirols	66	Totes negatives
		Cèrvols	75	
		Daines	20	
	Bòvids	Cabres salvatges	69	Totes negatives
		Isards	210	
		Cabres assilvestrades	16	
	Carnívors	Teixons	18	Totes negatives
		Teixons congelats	32	
		Guineus	1	
CAQUÈXIA CRÒNICA DEL CÉRVOL		Cérvol	13	Totes negatives
LLENGUA BLAVA		Cèrvids	146	Totes negatives
		Bòvids	329	

Font: Àrea d'Activitats Cinegètiques. DAAM.

* Tuberculosi: pel que fa al porc senglar cal destacar que la seroprevalença més elevada en aquesta espècie s'ha trobat, igual que l'any anterior, a la comarca del Baix Ebre, on des dels darrers anys hi ha un brot molt localitzat de TBC (barranc d'en Lloret). A la resta de comarques, on s'ha detectat algun animal amb anticossos, es porten a terme actuacions dirigides a determinar si hi ha animals salvatges amb lesions compatibles amb tuberculosi.

- Les dades de sanitat animal de la fauna salvatge indiquen una prevalença baixa de malalties zoonòtiques, a excepció d'algun cas, com el focus de *Mycobacterium bovis* en porc senglar que l'any 2005 es va detectar a la reserva nacional de caça dels ports de Tortosa-Beseit, i del qual s'han continuat trobant casos positius cada any.
- Es va detectar brucel·losi i malaltia d'Aujeszky en porc senglar, cosa que demostra que hi ha una certa prevalença en el cycle salvatge. Els sistemes productius actuals fan que el risc de salt al cycle domèstic sigui baix, i els controls sobre els animals de caça serveixen de barrera per minimitzar el risc alimentari, però cal tenir presents aquestes dades a fi de mantenir les mesures preventives necessàries.

Taula 59. Programa de seguiment sanitari de centres de cria per a repoblació de fauna. Anys 2008-2013

ANY	MALALTIA	NOMBRE DE CONTROLS O DETERMINACIONS REALITZATS	NOMBRE DE CONTROLS O DETERMINACIONS AMB DISCONFORMITATS	TAXA DE CONFORMITAT
2008	Newcastle	41	0	100%
	<i>Mycoplasma</i>	79	0	100%
	<i>Salmonella ser. Typhimurium</i>	170	19 mostres	88,82%
2009	Newcastle	40	0	100%
	<i>Mycoplasma</i>	72	0	100%
	<i>Salmonella ser. typhimurium</i>	156	9 mostres	94,23%
2010	Newcastle	42	0	100%
	<i>Mycoplasma</i>	39	0	100%
	<i>Salmonella ser. typhimurium</i>	123	8 mostres	93,49%
2011	Newcastle	53	0	100%
	<i>Mycoplasma</i>	45	0	100%
	<i>Salmonella ser. typhimurium</i>	144	6 mostres	95,83%
2012	Newcastle	52	0	100%
	<i>Mycoplasma</i>	44	0	100%
	<i>Salmonella ser. typhimurium</i>	155	8 mostres	94,84%
2013	Newcastle	42	0	100%
	<i>Mycoplasma</i>	49	0	100%
	<i>Salmonella ser. typhimurium</i>	138	12 mostres	91,30%

Font: Àrea d'Activitats Cinegètiques. DAAM.

- La informació disponible sobre fauna mostra la presència en el cicle salvatge de determinats patògens, com el micobacteri, la *Brucella* i la salmonel·la. Cal, doncs, continuar treballant en la vigilància i el control de la fauna salvatge per minimitzar els riscos que això pot comportar per a la salut pública i la cadena alimentària.
- Tot i que s'observa una certa prevalença de malaltia zoonòtica en la fauna salvatge de Catalunya, cal destacar l'absència de casos d'altres malalties que han estat objecte de preocupació per part de l'opinió pública, com és el cas de la grip aviària o de les encefalopaties espongiformes transmissibles.

Taula 60. Incidència de la triquinosi en la fauna salvatge. Anys 2004-2013

DETERMINACIÓ DE TRIQUINA EN GUINEUS		
ANY	NOMBRE DE MOSTRES / POSITIUS	ESTIMACIÓ DE LA INCIDÈNCIA
2004	106/0	0
2005	157/1	0,63%
2006	129/2	1,55%
2007	0/0	—
2008	0/0	—
2009	3/0	0
2010	2/0	0
2011	0	—
2012	0	—
2013	0	0
DETERMINACIÓ DE TRIQUINA EN PORCS SENGLARS ABATUTS		
ANY	NOMBRE DE MOSTRES / POSITIUS	ESTIMACIÓ DE LA INCIDÈNCIA
2004	1.004/7	0,69%
2005	1.366/11	0,8%
2006	1.027/11	1,07%
2007	254/6	2,36%
2008	241/7	2,9%
2009	295/6	2,03%
2010	282/6	2,12%
2011	414/8	1,93%
2012	1.268/3	0,24%
2013	1.964/6	0,3%

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya. Subdirecció General Protecció de la Salut.

Nota: el programa de control de la triquina en guineus s'ha deixat d'aplicar des del 2007.

- La prevalença de triquinosi en el medi, concretament en el porc senglar, va disminuir considerablement a Catalunya: d'un 1,93% el 2011 es va passar a un 0,3% el 2013, amb la qual cosa es va acostar als nivells de la Unió Europea (0,1%). Malgrat que els casos descrits en humans són molt pocs, és necessari, atesa la gravetat de la malaltia, extremer el control de les carns d'animals de caça silvestre, tant les que es destinen a la comercialització com les que són per a l'autoconsum. Cal una implicació especial de les associacions de caçadors en la comunicació d'aquest risc. A més, s'ha de fer menció del fet que, quant al porc domèstic, continua sent nul·la la presència de triquina des de fa ja més de vint anys.

Taula 61. Prevalença de la triquinosi en la fauna salvatge a la UE. Anys 2007-2013

	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Triquina en guineu	2,56%	2,15%	1,9%	1,1%	1,5%	2,8%	2,2%
Triquina en poc senglar	0,10%	0,2%	0,2%	0,14%	0,12%	0,128%	0,1%

Font: The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2013. European Food Safety Authority (EFSA), European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC).

- Si comparem les dades de prevalença de triquina a Catalunya i a la UE, observem una prevalença, en el senglar, cada vegada més similar.

2.6. Nivell de compliment de les regulacions preventives que són d'aplicació en les activitats de la cadena alimentària

La situació de les activitats de la cadena alimentària pel que fa al compliment de les condicions preventives establertes en la reglamentació vigent també pot ser un indicador útil, tot i que més indirecte, per conèixer la situació global de la seguretat alimentària a Catalunya, ja que són normes que estableixen condicions per prevenir la presència de perills en els aliments.

Vigilància i control de les activitats de la fase primària

La informació disponible permet una valoració global de la situació i extreure algunes conclusions a partir de les taules de dades que es mostren a continuació.

Fitosanitaris

Taula 62. Taxes de conformitat segons dades d'inspecció de la producció i comercialització de fitosanitaris. Anys 2006-2013

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Establiments	99,6%	99,8%	99,8%	99,8%	99,8%	99,8%	99,8%	95,8%
Productes	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Font: DAAM.

Taula 63. Vigilància i control de la utilització de fitosanitaris (taxes de conformitat en controls oficials). Anys 2006-2013

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Residus de productes fitosanitaris en vegetals, sòl i aigua ¹	100%	100%	100%	100%	95%	93%	100%	97%

Font: DAAM.

- En matèria de fitosanitaris, les taxes de conformitat són elevades.

Empreses de producció i transformació de pinsos

Taula 64. Controls realitzats a establiments d'alimentació animal. Any 2013

TIPUS D'ESTABLIMENT	ESTABLIMENTS REGISTRATS	CONTROLS REALITZATS	INCOMPLIMENTS
Fabricants d'additius	58	19	1
Fabricants de premescles	77	50	1
Fabricants de pinsos compostos	234	79	1
Fabricants de pinsos medicamentosos	148	68	5
Explotacions ramaderes que han de complir l'annex II del Reglament 183/2005	86	40	1
Explotacions ramaderes que fabriquen primeres matèries que han de complir l'annex II del Reglament 183/2005	20	4	0
Intermediaris	1.000	105	0
Transportistes de productes destinats a alimentació animal	916	26	0
Indústries agroalimentàries que destinen productes a alimentació animal	18	11	0
Plantes de transformació de categoria 3	17	27	2
Instal·lacions d'assecatge		6	0
Altres productors de matèries primeres destinades a alimentació animal	183	18	0
TOTAL	2.757	453	11

Font: DAAM.

Taula 65. Taxes de conformitat segons les dades d'inspecció de les empreses fabricants i els intermediaris de pinsos. Anys 2009-2013

	2009	2010	2011	2012	2013
Productors, magatzem, fabricants d'additius, bioproteïnes i premescles; fabricants de pinsos compostos; intermediaris i distribuïdors	94%	98,9%	92%	48,7%	97,6%
Control documental	90,2%	92,6%	55,8%²	64,4%	64%

¹ Tipus d'irregularitats més freqüents: normes d'higiene; APPCC; gestió del registre.

² Incompliment en l'etiquetatge del producte d'acord amb el Reglament (CE) núm. 767/2009.

L'any 2007 es van dur a terme 549 inspeccions, que van derivar en un sol expedient sancionador per deficiències en l'establiment.

Font: DAAM.

- El resultat del control oficial de les empreses i intermediaris de pinso són molt satisfactoris respecte a la major part de les qüestions objecte d'inspecció, a excepció dels aspectes documentals, que presenten una taxa de conformitat entorn del 64% en els dos darrers anys.

Taula 66. Principals incompliments detectats en els establiments d'alimentació animal. Any 2013

PRINCIPALS TIPUS D'INCOMPLIMENTS DETECTATS				INCOMPLIMENTS EN LA INSPECCIÓ I EN LA COMPROVACIÓ DOCUMENTAL				
				INCOMPLIMENTS			INFRACCIONS	
Falta de sol·licitud o registre o utilització de pinsos procedents d'establiments no registrats i/o autoritzats				24			-	
Normes d'higiene. Reglament 183/2005	Instal·lacions i equips			78	577	3		12
	Personal			62		1		
	Producció			35		-		
	Control de la qualitat			89		1		
	Emmagatzematge i transport			57		2		
	Registres			40		1		
	Reclamacions i retirada del producte			35		-		
	APPCC	Subst. prohibides, indesitjables...				50	181	
Homogeneïtat de la mescla			65	1				
Minimització de la contaminació encreuada			66	2				
Requisits del Reglament 225/2012. Dioxines				0			0	
SANDACH				28			0	
Etiquetatge				-			-	
OMG				-			3	
EET				-			-	
Pinsos medicamentosos				0			0	
Presència de substàncies prohibides o no autoritzades				-			-	
Superació de límits màxims de substàncies indesitjables				-			-	
Incompliment de normes microbiològiques				-			-	
Altres				-			-	
TOTAL				629			15	
				644				

Font: DAAM.

- En les empreses de pinso destaquen els incompliments de les normes d'higiene i gestió dels subproductes animals no destinats al consum humà (SANDACH).

Explotacions ramaderes

El nivell del compliment normatiu en les explotacions ramaderes es pot extreure de les inspeccions del DAAM, en el marc del Pla de controls d'higiene a les explotacions ramaderes (PHE), que s'ocupa dels aspectes següents:

- Autocontrols de l'operador econòmic.
- Registres d'explotació: existència, complementació adequada i actualització periòdica.
- Gestió de la informació de la cadena alimentària.
- Requisits específics de sanitat animal.
- Requisits específics en matèria d'alimentació animal.
- Moviments intracomunitaris d'animals vius, el seu semen i embrions.
- SANDACH

Taula 67. Resultats del Pla de controls d'higiene a les explotacions ramaderes. Any 2013

ESPÈCIE	EXPLOTACIONS*		INCOMPLIMENTS		EXPEDIENT SANCIONADOR		TAXA DE CONFORMITAT **
	TOTALS	CONTROLADES	NOMBRE	% CONTROLS AMB INCOMPLIMENTS EN RELACIÓ AMB ELS CONTROLS TOTALS	NOMBRE	% INCOMPLIMENTS QUE INICIEN EXPEDIENT	
Boví	6.680	283	35	12,37	12	34,3	95,7%
Oví / cabrum	6.269	248	35	14,11	13	37,1	94,7%
Porcí	6.021	397	46	11,59	14	30,4	96,5%
Equí	4.568	86	21	24,42	6	28,6	93%
Aus	10.584	134	34	25,19	18	53	86,6%
Conills	1.978	43	11	25,58	2	18,2	95,3%
Caça de cria	143	9	0	0	0	0	0
Apicultura	1.448	23	5	21,74	2	40	91,3%
Aqüicultura	143	0	0	-	-	-	-
Total	37.834	1.223	187	15,28	67	35,8	94,5%

* Totes les subexplotacions (per espècie) actives de Catalunya. Si una explotació té dues espècies (2 subexplotacions) es comptabilitza per duplicat.

**Percentatge d'expedients sancionadors en relació amb el nombre de controls realitzats.

- El nivell de conformitat global que mostra el Pla de controls d'higiene a les explotacions ramaderes és d'un 94,5% segons les dades de l'any 2013. En les explotacions de determinades espècies, com les aus, és lleugerament inferior, atès que se situa en un 86,6%.

Taula 68. Mesures adoptades en cas d'incompliments del Pla de controls d'higiene a les explotacions ramaderes. Any 2013

TIPUS D'INCOMPLIMENT	NOMBRE D'EXPEDIENTS SANCIONADORS	ALTRES MESURES ADOPTADES
Disposicions d'higiene de l'explotació, registres d'explotació i informació de la cadena alimentària	28	63 advertències
Sanitat animal	9	2 advertències
Alimentació animal	12	–
Subproductes a explotació	7	7 advertències

Font: DAAM.

- De les actuacions realitzades des de l'any 2008 es pot concloure que aquest Pla permet minimitzar a les explotacions ramaderes els perills que poden afectar la seguretat alimentària dels productes d'origen animal, i, al mateix temps, fa que augmenti l'adopció de pràctiques correctes d'higiene i bioseguretat per part dels ramaders, gràcies a l'orientació formativa d'aquest Pla.

Taula 69. Identificació animal. Anys 2008-2013

ESPÈCIE	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Bestiar porcí	96,27%	97,84%	99,36%	97,30%	97,1%	100%
Bestiar boví	93,94%	84,01%	93,36%	91%	89,1%	94,6%
Oví i cabrum	94,76%	89,90%	96,67%	96%	92,6%	98,6%

Font: DAAM.

- En matèria d'identificació animal, les taxes de conformitat van mostrar una clara tendència positiva. L'any 2013 van superar el 94% en totes les espècies i es va arribar a un compliment del 100% en el bestiar porcí.

Sector de la pesca i l'aqüicultura

En l'àmbit de la traçabilitat del marisc, les normes que els operadors han de complir tenen com a objectiu el control de l'origen i la destinació del marisc per garantir la traçabilitat de l'extracció de mol·luscs i evitar la comercialització d'altres invertebrats marins no autoritzats o prohibits, i també l'extracció de mol·luscs i altres invertebrats marins vius de zones tancades o prohibides perquè la qualitat de les aigües no les fan aptes per a la producció de marisc. Els productes, des del moment en què s'extreuen, han d'anar acompanyats d'una documentació identificativa que no els abandonarà fins que se'n produeixi la comercialització des d'un centre d'expedició o des d'una instal·lació de depuració de mol·luscs.

Taula 70. Control de la documentació d'acompanyament del marisc (marisc i zones de producció). Anys 2008-2013

PARÀMETRES OBJECTE DE CONTROL	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Guies de circulació del marisc	10%	57,1%	66,6%	86%	84,2%	33,3%
Control de zones tancades i/o requalificació de zones CAT	25%	17,1%	2,12%	95%	89,3%	83%

Font: DAAM.

- En aquest àmbit, sempre tenint en compte la millora que hi va haver l'any 2011, les taxes de conformitat van disminuir considerablement l'any 2013: s'ha de tenir en compte que només es van fer 6 controls i que es van detectar incompliments en 4 d'aquests controls. Cal, doncs, continuar treballant en aquest àmbit, atesa la possible repercussió sanitària d'aquest tipus d'incompliments.

El sector de la pesca també és objecte d'altres controls oficials, que es resumeixen breument a continuació.

Taula 71. Control de barques de pesca. Anys 2009-2013

	2009	2010	2011	2012	2013
Cens	826	870	880	880	910
Embarcacions revisades	61	73	75	28	34
Embarcacions amb incidències	54	68	54	24	33
Incidències totals	113	161	118	40	80

Font: DAAM.

La majoria de les incidències detectades són d'aquests tipus:

- Instal·lacions, equipament i utensilis.
- Emmagatzematge, recipients i envasos.
- Ús de l'aigua.
- El fet de no portar a bord la Guia de pràctiques correctes d'higiene.

Taula 72. Control en marisqueig extractiu. Any 2013

	2013
Cens	302
Mariscadors controlats	2
Mariscadors amb incidències	2
Incidències totals	2

Font: DAAM.

- Segons dades facilitades pel DAAM, les incidències detectades són de tipus documental referents als registres.

Taula 73. Control d'explotacions d'aqüicultura. Anys 2009-2013

	2009	2010	2011	2012	2013
Nombre d'explotacions de peixos	16	16	14	17	14
Nombre d'explotacions de mol·luscs bivalves	61	61	61	61	75
Nombre de controls realitzats	1	6 (4 de bivalves)	9 (6 de bivalves)	2	2
Explotacions amb incidències	—	—	7	1	1

Nota: la incidència detectada l'any 2013 feia referència a deficiències en l'emmagatzematge de pinso en aqüicultura marina.
Font: DAAM.

Condicionalitat

La condicionalitat és un conjunt de requisits de gestió en matèria de salut pública, zoosanitat, fitosanitat, medi ambient i benestar dels animals, a més de les bones condicions agràries i ambientals que han de mantenir els agricultors i els ramaders per optar als ajuts d'acord amb la normativa de la Unió Europea.

Tot i que les dades emprades per a la condicionalitat provenen dels diferents programes de control, als quals es fa referència en altres parts d'aquest document, els resultats globals recollits són una bona font d'informació per obtenir una visió general del compliment del conjunt de condicions relacionades amb la seguretat alimentària que s'han de complir en la fase primària, juntament amb altres qüestions relacionades com el benestar animal, el medi ambient i la sostenibilitat.

Taula 74. Controls sobre la condicionalitat. Anys 2009-2013

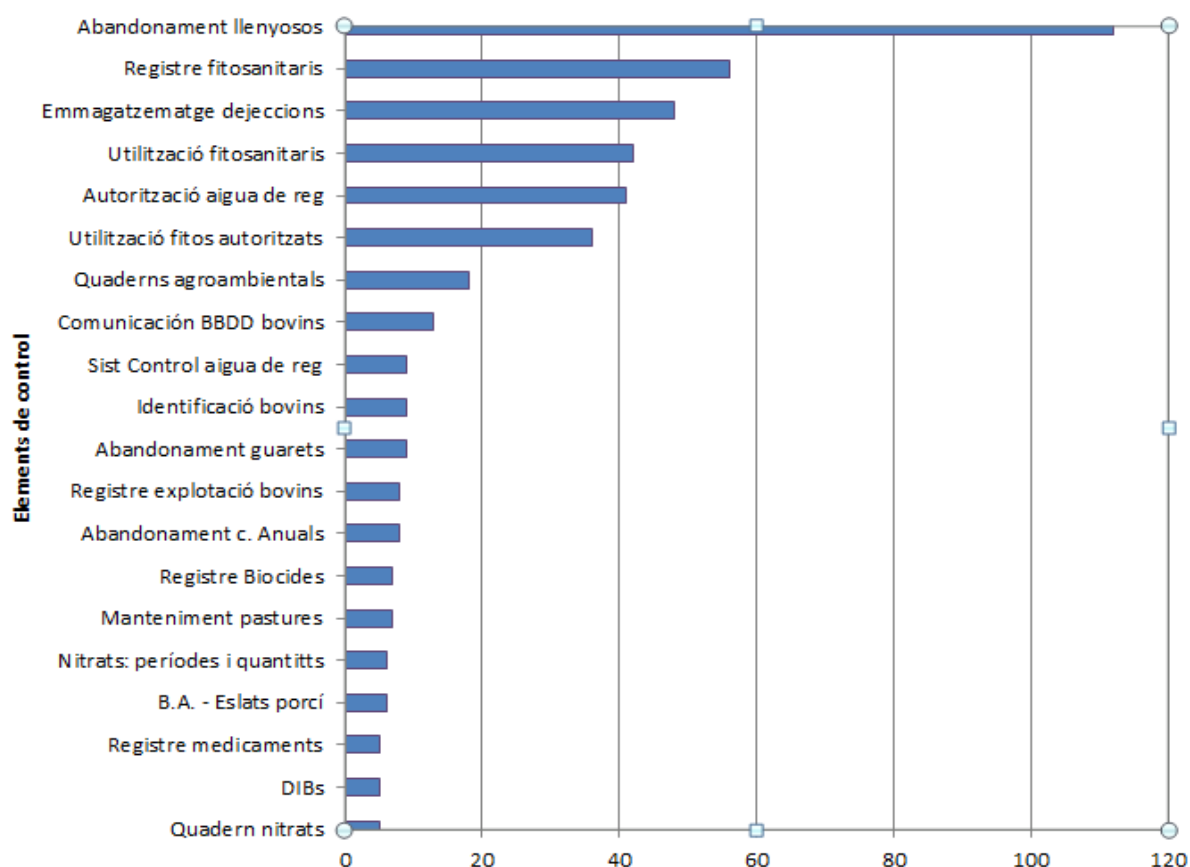
ÀMBIT DE CONTROL	TAXA DE CONFORMITAT				
	2009	2010	2011	2012	2013
Medi ambient					
Aus silvestres	97,89%	99,85%	99,90%	99,4%	99,5%
Aigües subterrànies	100%	100%	100%	100%	100%
Fangs de depuradora	90%	100%	100%	100%	100%
Nitrats	88,46%	93,96%	88,70%	90,4%	95,4%
Conservació d'hàbitats	100%	100%	100%	99,6%	99,9%
Salut pública					
Identificació i registre de porcí	97,84%	99,36%	97,30%	97,1%	100%
Identificació i registre de boví	84,01%	93,36%	91,00%	89,1%	94,6%
Identificació i registre d'oví i cabrum	89,90%	96,67%	96,00%	92,6%	98,6%
Utilització i comercialització de fitosanitaris	91,70%	98,64%	98,10%	97,2%	94,4%
Substàncies hormonals	100%	100%	100%	99,3%	100%
Seguretat alimentària	96,17%	94,43%	94,90%	90,9%	93,2%
Sanitat animal					
Encefalopaties	100%	100%	100%	99,3%	100%
Febre aftosa	100%	100%	100%	100%	100%
Malaltia vesicular porcina i altres	100%	100%	100%	100%	100%
Febre catarral ovina	100%	100%	100%	100%	100%
Benestar animal					
Benestar dels vedells	99,11%	99,22%	97,30%	97,0%	97,8%
Benestar dels animals en explotacions	94,94%	96,47%	89,20%	78,7%	89,8%
Benestar porcí	92,71%	97,27%	86,9%	83,1%	96,8%
Bones condicions agràries					
Evitació de l'erosió	98,42%	98,9%	99,74%	98,9%	99,3%
Conservació de la matèria orgànica	99,54%	99,7%	99,85%	100%	99,4%
Manteniment de l'estructura del sòl	99,99%	100%	100%	100%	100,0%
Manteniment mínim de les superfícies agràries	89,6%	84,14%	74%	82,3%	74,1%
Evitació del deteriorament dels hàbitats				-	-
Protecció i gestió de l'aigua	-	-	-	96,0%	92,6%

Font: Servei de Control Integrat i Pagaments. Subdirecció General de Gestió i Control d'Ajuts Directes. Direcció General de Desenvolupament Rural. DAAM.

- Les dades procedents dels controls de la condicionalitat mostren taxes de conformitat elevades per a tots els paràmetres referencials, amb una millora considerable l'any 2013 en la majoria dels àmbits controlats.

Els incompliments més rellevants detectats en els controls de condicionalitat del 2013 van ser els següents:

Gràfic 17. Nombre d'incompliments de control i tipologia detectats en el controls de condicionalitat. Any 2013



Indústries alimentàries en la fase de transformació i distribució

Programes d'inspecció d'establiments alimentaris

Com a indicadors útils de la situació de les condicions higienicosanitàries de les activitats de la cadena alimentària en la fase de transformació i de distribució, es poden fer servir els resultats dels programes d'inspecció d'establiments. Les inspeccions a les empreses inscrites en el Registre per part de l'ASPCAT i l'ASPB donen una visió de l'estat en matèria de registre d'establiments, higiene, traçabilitat, gestió de l'eliminació de subproductes d'origen animal no destinats al consum humà (SANDACH), formació de manipuladors i etiquetatge dels aliments. Segons les dades disponibles més recents, les taxes de conformitat en aquestes matèries són elevades.

Taula 75. Resultats del Programa de vigilància i control oficial de les indústries alimentàries. Anys 2004-2013

ANY	INSPECCIONS	INCOMPLIMENTS	TAXA DE CONFORMITAT
2004	15.131	196 (1,29%)	98,7%
2005	15.607	267 (1,7%)	98,3%
2006	17.248	160 (0,9%)	99,1%
2007	29.841	216 (0,7%)	99,3%
2008	20.753	81 (0,4%)	99,6%
2009	121.011	239 (0,2%)	99,8%
2010	33.933	262 (0,9%)	99,1%
2011	30.271	1.072 (3,5%)	96,5%
2012	35.087	1.324 (3,77%)	96,2%
2013	32.502	545 (1,7%)	98,3%

Nota: l'antic SICSa, que és l'actual sistema ALCON, és un sistema d'informació global que inclou dades corresponents a diferents programes independents. Es tracta d'un instrument de recollida de dades numèriques de totes les activitats de control sanitari.

Font de les dades: informes SICSa 2004-2008. Subdirecció General de Protecció de la Salut. Direcció General de Salut Pública. ASPCAT. Protecció de la Salut. Sistema ALCON 2009-2012.

Taula 76. Tipus d'incompliments detectats al Programa de vigilància i control oficial de les indústries alimentàries. Anys 2010-2013

TIPUS D'INCOMPLIMENT		NOMBRE D'INCOMPLIMENTS				TAXA DE CONFORMITAT			
		2010	2011	2012	2013	2010	2011	2012	2013
Estructurals		49	231	269	71	99,8%	99,2%	99,2%	99,6%
Operacionals	Autoritzacions i registre	52	60	129	21	99,8%	99,8%	99,6%	99,9%
	Condicions generals d'higiene	119	431	296	318	99,6%	98,5%	99,1%	99%
	Traçabilitat	15	138	177	41	99,9%	99,5%	99,5%	99,7%
	SANDACH	2	13	21	6	99,99%	99,9%	99,9%	99,9%
	Formació	0	86	87	8	100%	99,7%	99,7%	99,9%
Del producte (etiquetatge)		25	113	345	80	99,9%	99,6%	99%	99,7%
Total		262	1.072	1.324	545	99,2%	96,45%	96,2%	98,3%

Font: ALCON.

Taula 77. Tipus d'incompliments detectats en la verificació d'autocontrols de les empreses alimentàries. Anys 2009-2013

IMPLEMENTACIÓ D'AUTOCONTROLS			
ANY	INSPECCIONS	INCOMPLIMENTS	TAXA DE CONFORMITAT
2009	90	53	41,1%
2010	233	95	59,2%
2011	298	118	60,4%
2012	156	119	23,7%
2013	197	158	19,8%

Font: ALCON.

- Les taxes de conformitat pel que fa al registre d'establiments, la higiene, la traçabilitat, la gestió de l'eliminació de subproductes d'origen animal no destinats al consum humà (SANDACH), la formació de manipuladors i l'etiquetatge dels aliments són elevades. Per contra, en l'àmbit de l'autocontrol el marge de millora continua sent molt ampli.

Taula 78. Tipus de mesures adoptades davant dels incompliments detectats en el Programa de vigilància i control oficial de les indústries alimentàries. Anys 2010-2013

MESURA ADOPTADA PER TIPUS D'INCOMPLIMENT	2010	2011	2012	2013
PROPOSTA D'EXPEDIENT SANCIONADOR				
Autoritzacions i registre	6	12	13	8
Condicions generals d'higiene	198	171	87	120
Traçabilitat	5	55	7	8
SANDACH	—	2	—	—
Formació	—	34	—	9
Etiquetatge	4	22	13	15
Total	213	296	120	160
SUSPENSIÓ D'ACTIVITAT				
Autoritzacions i registre	—	4	3	—
Condicions generals d'higiene	43	48	31	5
Traçabilitat	—	3	—	—
SANDACH	—	—	—	—
Formació	—	1	—	—
Etiquetatge	—	1	1	—
Total	43	57	35	5
ALERTEES GENERADES				
Autoritzacions i registre	—	3	—	—
Condicions generals d'higiene	—	8	—	3
Traçabilitat	—	—	—	—
SANDACH	—	—	—	—
Formació	—	—	—	—
Etiquetatge	2	1	1	4
Total	2	12	1	7
RETRADES DEL MERCAT				
Autoritzacions i registre	—	4	—	—
Condicions generals d'higiene	6	105	2	102
Traçabilitat	—	15	10	10
SANDACH	—	—	—	—
Formació	—	—	—	—
Etiquetatge	9	40	20	58
Total	15	164	32	170
ALTRES*				
Autoritzacions i registre	24	5	24	11
Condicions generals d'higiene	234	614	257	639
Traçabilitat	—	23	43	42
SANDACH	—	—	7	—
Formació	—	—	21	37
Etiquetatge	—	42	39	58
Total	258	726	445	787
Total	581	1.255	633	1.129

*Requeriment i seguiment de mesures correctores; multes coercitives; notificacions a altres autoritats competents.
Font: ALCON.

- Segons la gravetat dels incompliments detectats s'adopten diferents tipus de mesures. En la taula anterior es pot observar que el requeriment formal de correcció, la retirada del mercat dels productes afectats i l'expedient sancionador a l'empresa responsable són les mesures que s'apliquen més sovint quan es detecten no conformitats durant les inspeccions de les indústries alimentàries.

Vigilància i control d'establiments en la fase de comerç al detall

Les dades disponibles relatives al comerç menudista i la restauració es recullen a continuació i mostren que les taxes de conformitat calculades a partir de les dades dels programes de control es mantenen estables respecte als anys anteriors.

Taula 79. Control de les condicions estructurals, operacionals i del producte en establiments de venda al detall. Anys 2004-2013

ANY	NOMBRE D'ESTABLIMENTS AL DETALL	NOMBRE D'ESTABLIMENTS VISITATS	NOMBRE D'INCOMPLIMENTS	TAXA DE CONFORMITAT
2004	49.610	30.582	287	99%
2005	27.667	21.799	147	99,3%
2006	29.665	26.954	98	99,6%
2007	33.281	18.755	45	99,7%
2008	26.409	12.595	97	99,2%
2009	41.141	24.121	323	98,7%
2010	29.991	17.937	617	96,6%
2011	27.587	20.426	1.193	94,2%
2012	31.296	18.524	1.085	94,1%
2013	30.485	13.212	613	95,4%

Font: abans de l'any 2009, el SICSA; a partir del 2009, l'ALCON.

Taula 80. Tipus d'incompliment en les inspeccions realitzades al comerç al detall per sector. Any 2013

SECTOR	ESTRUCTURALS CGH	AUTORIZ./ REGISTRE	OPERACIONALS				ETIQUETATGE
			CGH	TRAÇABILITAT	SANDACH	FORMACIÓ	
Carn i derivats	9	-	20	4	-	1	9
Peixos, mol·luscs bivalves i derivats	1	-	-	1	-	-	-
Ous i derivats	-	-	-	-	-	-	-
Llet i derivats	-	-	-	-	-	-	-
Farines i derivats	25	-	20	4	-	5	4
Vegetals i derivats	-	-	4	-	-	-	-
Edulcorants naturals, mel, condiments i espècies	-	-	-	-	-	-	1
Condiments i espècies	-	-	-	-	-	-	-
Aliments estimulants, espècies vegetals	-	-	-	-	-	-	-
Menjars preparats	147	-	193	15	1	29	16
Alimentació especial i complements alimentaris	-	-	-	1	-	-	-
Aigües de beguda envasada	-	-	-	-	-	-	-
Gelats	1	-	1	-	-	-	-
Begudes no alcohòliques	-	-	-	-	-	-	-
Begudes alcohòliques	-	-	-	-	-	-	-
Additius, aromes i coadjuvants	-	-	-	-	-	-	-
Materials en contacte amb aliments	-	-	-	-	-	-	-
Establiments polivalents	38	4	34	3	-	10	12
Total	221	4	272	28	1	45	42
613							

Font: dades del control oficial a Catalunya (ALCON).

Taula 81. Tipus d'incompliment en les inspeccions realitzades al comerç al detall. Anys 2010-2013

TIPUS D'INCOMPLIMENT		NOMBRE D'INCOMPLIMENTS				TAXA DE CONFORMITAT			
		2010	2011	2012	2013	2010	2011	2012	2013
Estructural		190	428	355	221	98,9%	97,9%	98%	98,3%
Operacional	Autoritzacions i registre	12	23	5	4	99,9%	99,8%	99,9%	99,9%
	Condicions generals d'higiene	386	522	392	272	97,8%	97,4%	97,8%	97,9%
	Traçabilitat	8	71	69	28	99,9%	99,6%	99,6%	99,8%
	SANDACH	-	-	-	1	-	-	-	99,99%
	Formació	16	101	80	45	99,9%	99,5%	99,6%	99,6%
Del producte (etiquetatge)		5	48	184	42	99,9%	99,7%	99%	99,7%
Total		617	1.193	1.085	613	96,6%	94,2%	94,1%	95,4%

Font: dades del control oficial a Catalunya (ALCON).

- Les dades desagregades sobre els tipus d'incompliments detectats en els diferents sectors del comerç menudista mostren que la majoria de no-conformitats es refereixen al compliment de condicions estructurals i condicions generals d'higiene. Tanmateix, els resultats són bons, amb una taxa de conformitat del 95%.

Cercles de comparació intermunicipal (CCI)

Una altra informació interessant que permet tenir una visió de conjunt en l'àmbit del comerç al detall és l'informe elaborat pel Servei de Salut Pública de la Diputació de Barcelona a partir de les dades dels cercles de comparació intermunicipal. En aquesta eina de gestió col·laboren diferents ajuntaments per comparar indicadors, intercanviar experiències i impulsar la millora dels serveis.

Taula 82. Alguns indicadors dels CCI. Anys 2009-2013

INDICADORS DELS CCI	2009	2010	2011	2012	2013
Percentatge d'establiments alimentaris inspeccionats respecte al total d'establiments alimentaris	27%	26%	27,4%	23,45%	21,1%
Nombre d'inspeccions respecte al total d'establiments alimentaris inspeccionats	1,7	1,5	1,4	1,52	1,47
Percentatge d'establiments alimentaris conformes pel que fa a instal·lacions respecte al nombre d'establiments	45,2%	59,7%	56,3%	66,1%	69,5%
Percentatge d'establiments alimentaris que disposen d'autocontrol respecte al nombre d'establiments	41,8%	47,2%	36,6%	44,4%	49,5%
Percentatge d'activitats específiques en seguretat alimentària respecte al nombre total d'activitats	77,3%	80,5%	75,2%	80,6%	79,9%
Nombre de requeriments per cada cent establiments alimentaris inspeccionats	49,6	46,4	33,3	39,46	35,6
Percentatge d'establiments alimentaris amb mesures cautelars respecte al nombre total d'establiments	3,4%	6,1%	4,7%	4,1%	3,6%
Percentatge d'establiments alimentaris sancionats respecte al nombre total d'establiments alimentaris	1,2%	1%	2%	2,4%	3,5%
Percentatge de requeriments resolts favorablement respecte al total de requeriments emesos	—	77,2%	57,9%	62,3%	63,2%
Nombre de brots de TIA per cada 100.000 habitants	0,8	—	0,9	0,60	0,81
Nombre de denúncies rebudes per cada 10.000 habitants	1,7	1,7	1,9	1,7	1,8

*SAM: seguretat alimentària.

Font: Diputació de Barcelona.

- Els indicadors derivats dels cercles de comparació intermunicipal són prou específics per permetre un coneixement més detallat de la situació, incorporen tota la informació recollida als establiments amb independència del fet que generin o no aplicació de mesures per part de l'autoritat. Això explica la gran diferència comparativa amb les taxes de conformitat procedents dels programes de control oficial, que es calculen a partir dels expedients incoats amb motiu de la gravetat o reiteració de les no-conformitats observades.
- Considerant la importància de l'autocontrol, la traçabilitat i la formació del personal com a elements clau en la seguretat alimentària, s'ha de continuar treballant perquè els operadors responsables continuïn millorant els aspectes en què encara hi ha un marge important de millora.

Compliment de mesures preventives davant de riscos per reaccions adverses als aliments

Pel que fa als riscos de reaccions adverses als aliments, una bona part de les possibilitats de prevenció són a les mans de les persones afectades, les quals han de prendre les mesures adequades per complir les recomanacions dels especialistes en la matèria.

Correspon a les administracions públiques aplicar mesures perquè les persones amb al·lèrgies o intoleràncies tinguin accés a la informació necessària per prendre decisions de consum adequades a les seves necessitats. En aquest sentit, la fiabilitat de la informació facilitada en l'etiquetatge i la publicitat dels aliments esdevé clau per a la gestió dels riscos associats a les reaccions adverses als aliments. Així mateix, és important que els titulars de les activitats alimentàries incloguin en els seus programes d'autocontrol els riscos associats a les al·lèrgies i les intoleràncies alimentàries.

Taula 83. Evolució del Programa de vigilància i control d'al·lergògens alimentaris a Catalunya. Anys 2009-2013

ANY	CONTROLS REALITZATS	INCOMPLIMENTS	TAXA DE CONFORMITAT
2009	101	21	79,2%
2010	236	43	79,1%
2011	172	8	95,3%
2012	110	14	87,3%
2013	94	10	89,4%

Font: dades de control oficial a Catalunya (ALCON).

Taula 84. Resultats de la vigilància d'al·lèrgens en aliments a Catalunya. Any 2013

AL·LÈRGENS	2013			OBSERVACIONS
	N	ND	TC	
Al·lèrgens	94	10	89,4%	26 Carn i derivats (2 incompliments) 2 Peix, mol·luscs bivalves i derivats 11 Cereals i derivats (1 incompliment) 2 Llet i derivats 9 Edulcorants naturals i derivats, mel, etc. (3 incompliments) 10 Aliments estimulants, espècies vegetals (4 incompliments) 21 Menjars preparats i cuines centrals 5 Alimentació especial i complements alimentaris 8 Begudes no alcohòliques
MESURES ADOPTADES	5	Notificacions a altres comunitats autònomes		1 Carn i derivats 1 Cereals i derivats 1 Edulcorants naturals i derivats, mel, etc. 2 Aliments estimulants, espècies vegetals
	4	Inspecció i comprovació d'autocontrols		2 Edulcorants naturals i derivats, mel, etc. 2 Aliments estimulants, espècies vegetals
	9	–		–

Font: dades de control oficial a Catalunya (ALCON).

Taula 85. Resultats del Programa de vigilància i control d'al·lergògens alimentaris a Catalunya per sectors d'activitat. Any 2013

SECTOR	NOMBRE DE CONTROLS	INCOMPLIMENTS	MESURES ADOPTADES		
			PROPOSTA D'EXPEDIENT SANCIONADOR	NOTIFICACIÓ A ALTRES COMUNITATS AUTÒNOMES	INSPECCIÓ I COMPROVACIÓ D'AUTOCONTROLS
Carn i derivats	26	2	-	1	-
Peixos, mol·luscs bivalves i derivats	2	-	-	-	-
Llet i derivats	2	-	-	-	-
Farines i derivats	11	1	-	1	-
Edulcorants naturals, mel, condiments i espècies	9	3	1	-	2
Aliments estimulants, espècies vegetals	10	4	-	2	2
Menjars preparats	21	-	-	-	-
Alimentació especial i complementos alimentaris	5	-	-	-	-
Begudes no alcohòliques	8	-	-	-	-
TOTAL	94	10	1	4	4
			9		

Font: dades de control oficial a Catalunya (ALCON).

- Tot i que la taxa de conformitat és elevada, per sobre del 89%, hi continua havent un important marge de millora considerant la gravetat de les possibles conseqüències d'aquestes no-conformitats. Cal continuar, doncs, reforçant les mesures de control i de sensibilització dels operadors a fi que millorin l'autocontrol i l'etiquetatge dels productes que treuen al mercat.

3

Qüestions relacionades amb la
seguretat alimentària

Entenem per *qüestions relacionades amb la seguretat alimentària* el conjunt d'elements o àmbits amb entitat i raó de ser independents de la innocuïtat que hi incideixen de manera directa o indirecta, especialment la percepció i la confiança dels consumidors en el sistema de seguretat dels aliments. Inclou els àmbits de la sanitat i el benestar dels animals, la sanitat vegetal, els organismes genèticament modificats (OGM) i la qualitat agroalimentària.

3.1. Sanitat vegetal

Les dades disponibles relatives a la situació de la sanitat vegetal són les que mostren les taules següents:

Taula 86. Vigilància i seguiment de plagues. Anys 2009-2013

TIPUS D'ACTUACIÓ	NOMBRE					OBSERVACIONS
	2009	2010	2011	2012	2013	
Seguiment de plagues	115	118	117	116	118	Organismes nocius objecte de seguiment: insectes, àcars, nematodes, fongs, virus, bacteris i fitoplasmes.
Control de punts d'observació	2.030	2.050	2.045	2.046	2.048	Trampes de feromones sexuals, trampes alimentàries, estacions agrometeorològiques, etc.
Control de planters	419	531	505	533	535	Lliurament del passaport fitosanitari CE

Taula 87. Plagues de quarantena. Nombre de focus detectats. Anys 2006-2013

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Foc bacterià	0	1	0	0	0	0	0	16
Flavescència	0	1	0	1	1	0	0	0
Sharka	0	1	2	0	0	0	0	0
<i>Xanthomonas</i>	-	-	0	5	0	1	0	-

Font: DAAM.

- Com a resultat de la prospecció intensiva duta a terme durant el 2013, es van detectar 15 focus de foc bacterià a la demarcació de Lleida i 1 a la de Girona. En tots els focus es van aplicar mesures contundents d'eradicació, cosa que va comportar arrencar i destruir un total de 34,73 hectàrees, amb unes indemnitzacions derivades de 719.382 euros.
- D'acord amb les dades disponibles, s'observa que la sanitat vegetal en general i les plagues de quarantena en particular són objecte d'un control permanent i no impliquen cap motiu de preocupació per a l'opinió pública.

3.2. Organismes modificats genèticament

La superfície conreada amb blat de moro modificat genèticament ha anat creixent des del 2003: respecte al total conreat, ha passat del 12,54% el 2003 al 53% el 2013. Amb tot, si bé l'any 2013 hi va haver un augment de la superfície total de blat de moro, el cultiu de blat de moro modificat genèticament va disminuir.

Taula 88. Hectàrees cultivades amb blat de moro modificat genèticament a Catalunya. Anys 2003-2013

ANY	SUPERFÍCIE DE BLAT DE MORO (HA)		
	TOTAL	MODIFICAT GENÈTICAMENT	MODIFICAT GENÈTICAMENT / TOTAL
2003	41.625	5.390	12,54%
2004	41.925	16.259	38,78%
2005	40.745	17.170	42,13%
2006	37.871	15.248	40,26%
2007	31.945	14.736	46,12%
2008	42.272	-	48,37%
2009	39.321	20.111	51,15%
2010	33.652	17.006	51%
2011	37.283	20.856	56%
2012	42.769	24.001	56%
2013	45.104	23.889	53%

Font: DAAM.

Taula 89. Control d'organismes modificats genèticament en la cadena alimentària (taxes de conformitat). Anys 2005-2013

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Control de llavors d'OMG	100%	100%	100%**	100%**	94,6%	99,2%	100%	100%	98,75%
Empreses d'alimentació animal. Presa de mostres	—	92,31%	100%	76,9%	100%	47,62%	85%	92,8%	82,9%
Empreses d'alimentació humana. Presa de mostres	81,49%	91,67%	100%	—	—	—	100%	100%	100%
Control de la traçabilitat i l'etiquetatge dels aliments a disposició del consumidor final	100%	100%	97,1%	94%	98%	100%	95,7%	100%	92%

** Els valors detectats sempre eren inferiors al 0,5%. * Les infraccions constatades feien referència a la manca d'indicació en l'etiquetatge del caràcter d'OMG de diverses partides d'oli de soja i de la lecitina de soja.

Font: DAAM i ACC.

- En matèria d'OMG, el DAAM s'encarrega, d'una banda, del control de llavors i, d'altra banda, del control de les empreses agroalimentàries d'alimentació animal. L'any 2013 es va detectar un lot de llavors amb traces d'OMG que va ser retirat de la comercialització i es van analitzar 41 mostres de matèries primeres, i se'n van obtenir 7 de no conformes (17%).
- Els controls de productes en la fase de comercialització al detall com a lliures de transgènics efectuats per l'Agència Catalana del Consum (ACC) per comprovar la fiabilitat de l'etiquetatge van donar una taxa de conformitat del 92%. Aquesta taxa va arribar al 100% el 2010 i el 2012. L'any 2013 es van prendre 50 mostres reglamentàries de productes que contenen blat de moro, soja o arròs, i en 4 mostres es va detectar presència de material transgènic, en una de les quals en un percentatge inferior al 0,9% establert com a límit per la legislació vigent.

3.3. Sanitat animal (malalties no transmeses per via alimentària)

Taula 90. Leucosi bovina i Peripneumonia bovina a Catalunya. Anys 2003-2013

	EXPLOTACIONS NEGATIVES	
	LEUCOSI BOVINA	PERIPNEUMONIA BOVINA
2003	99,07%	100%
2004	100%	100%
2005	100%	100%
2006	100%	100%
2007	100%	100%
2008	100%	100%
2009	100%	100%
2010	100%	100%
2011	100%	100%
2012	100%	100%
2013	100%	100%

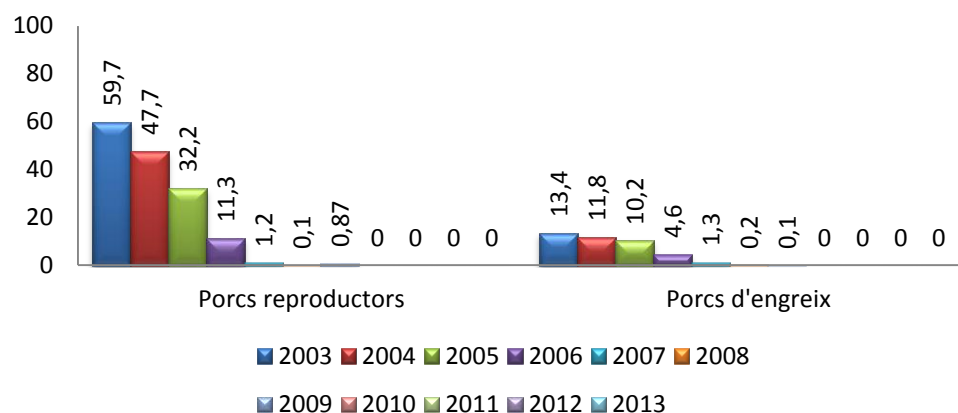
Font: DAAM.

Taula 91. Malaltia d'Aujeszky. Anys 2003-2013

ANY	EXPLOTACIONS INVESTIGADES		(%) PREVALENCIA EN EXPLOTACIONS		ANIMALS INVESTIGATS		(%) PREVALENCIA EN ANIMALS	
	REPROD.	D'ENGREIX	REPROD.	D'ENGREIX	REPROD.	D'ENGREIX	REPROD.	D'ENGREIX
2003	2.665	4.231	59,74	13,47	505.093	3.984.149	16,70	9,28
2004	2.414	4.035	47,72	11,85	504.933	4.322.724	10,69	5,45
2005	2.234	3.578	32,23	10,23	538.210	4.726.358	7	6,2
2006	2.136	3.768	11,33	4,62	573.962	4.274.511	3,86	3,75
2007	2.071	3.487	1,26	1,35	499.104	3.471.908	0,63	1,02
2008	1.830	4.084	0,16	0,29	545.240	4.163.625	0,19	0,05
2009	1.830	4.084	0,87	0,10	547.424	4.163.625	0,20	0
2010	1.861	3.939	0	0	533.634	4.672.425	0	0
2011	1.767	4.200	0	0	1.813.570	5.926.017	0	0
2012	1.615	3.939	0	0	582.995	5.453.359	0	0
2013	1.384	4.034	0	0	548.966	5.547.607	0	0

Font: DAAM. [Malaltia d'Aujeszky. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. Generalitat de Catalunya](#)

Gràfic 18. Prevalença de la malaltia d'Aujeszky (%). Anys 2003-2013



Taula 92. Febre del Nil occidental. Evolució en aus a Catalunya. Anys 2007-2013

ANY	EXPLOTACIONS MOSTREJADES	NOMBRE D'AVIRAM MOSTREJAT	NOMBRE D'AUS SILVESTRES MOSTREJADES	POSITIUS
2007	0	0	236	0
2008	26	277	134	0
2009	29	284	115	0
2010	27	265	350	5*
2011	17	234	281	9**
2012	0	0	144	1***
2013	0	0	122	17

* 5 sèrums d'aus d'espècies pertanyents a l'ordre *Accipitriformes* van resultar positives per ELISA-c i SNT. Eren aus migratòries nidificants a Catalunya que venien del continent africà.

** Aquests 9 positius corresponien a aus salvatges i van ser positius a ELISA-c i SNT. La diferència respecte a l'any anterior era que n'hi havia 6 que tenien un comportament resident i nidificant comú.

*** Només una au salvatge va donar positiu en SN i amb un títol baix. Com que aquesta au tenia un comportament migratori (*Circaetus gallicus*) i el títol era tan baix, amb molta probabilitat es va infectar en un altre lloc.

Font: DAAM.

Taula 93. Febre del Nil occidental. Evolució en èquids a Catalunya. Anys 2007-2013

ANY	VIGILÀNCIA ACTIVA		VIGILÀNCIA PASSIVA	
	NOMBRE DE MOSTRES	POSITIUS	NOMBRE DE MOSTRES	POSITIUS
2007	100	1	2	0
2008	130	0	1	0
2009	142	0	5	0
2010	160	1	7	0
2011	205	5	4	0
2012*	289	9	3	0
2013	55	5	6	0
TOTAL	1.801	21	28	0

*Estudi transversal en èquids i mostreig a partir de l'HCV.

Font: DAAM.

Taula 94. Dades dels darrers focus d'epizooties declarades a Catalunya. Anys 2001, 2002, 2008 i 2009

ANY	MALALTIA	NOMBRE DE FOCUS DECLARATS	ÀMBIT TERRITORIAL DELS FOCUS
2001	Pesta porcina clàssica	23	Lleida i Osona
2002	Pesta porcina clàssica	16	Osona
2008	Llengua blava	151	Catalunya
2009	Llengua blava	7 de secundaris respecte al 2008	Catalunya

Font: DAAM.

- En general, la situació és satisfactòria, amb absència de crisis derivades de focus de malalties epizootiològiques, com per exemple la pesta porcina. Les taxes de conformitat són molt altes en la major part de les malalties no zoonòtiques de sanejament.
- Cal destacar l'evolució positiva, aquests darrers anys, de la malaltia d'Aujeszky, i també l'absència de focus de malalties que poden causar una alarma social, com és el cas de la grip aviària.

3.4. Benestar animal

Benestar animal en explotacions

Taula 95. Benestar animal en explotacions. Anys 2006-2013

ESPÈCIE	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Conill	64%	90%	82%	96%	94%	90%	94,59%	97,37%
Equí	63%	56%	82%	—	—	98%	91,18%	95,68%
Oví	70%	47%	58%	87%	93%	96,3%	94,15%	95,89%
Cabrum				87%	94%	88,6%	92,09%	93,39%
Gallines ponedores	47%	52%	51%	57,5%	68%	16,2%	78,95%	66,67%
Pollastre	93%	89%	82%	88%	68%	93,7%	93,58%	94,74%
Porquí	61%	75%	57%	70%	72%	83%	85,68%	93,87%
Vedells	69%	78%	73%	88%	93%	93,8%	91,88%	93,96%
Boví adult	77%	70%	75%	88%	96%	92,3%	100%	93,46%
Ànec	—	—	—	—	—	100%	76,92%	94,44%
Guatlla	—	—	—	—	—	100%	100%	—
Gallines no ponedores	—	—	—	—	—	80%	100%	—
Gall dindi	—	—	—	—	—	100%	87,50%	100%
Faisà	—	—	—	—	—	100%	80,00%	100%
Perdiu	—	—	—	—	—	50%	66,77%	100%
Oca	—	—	—	—	—	—	73,33%	100%
Estruç i altres ratites	—	—	—	—	—	—	50%	0
Colom	—	—	—	—	—	—	100%	100%
Pelleteria	—	—	—	—	—	—	100%	—

Font: DAAM.

Nota: la majoria de disconformitats detectades responen a aspectes documentals i de manca de registres. El concepte *documentació* es refereix al registre actualitzat, en el qual s'indica qualsevol tractament efectuat i el nombre d'animals morts detectats en cada inspecció de la persona responsable dels animals.

En porcí i avicultura de carn va destacar el 2011 la falta de formació.

Durant l'any 2013 es van portar a terme actuacions addicionals al Pla de control i inspecció del benestar animal en explotacions amb motiu de l'aprovació del Full de ruta per a l'adaptació del sector porcí a la normativa de protecció animal. La Directiva 2008/120/CE i el Reial decret 1135/2002, de 31 de octubre, relatiu a les normes mínimes per a la protecció dels porcs, estableixen que des de l'1 de gener de 2013 les explotacions porcines han de tenir les truges en grup a partir de les quatre setmanes del cobriment fins a una setmana abans del part.

Taula 96. Inspeccions en explotacions porcines de reproductores per comprovar l'adaptació a la normativa de protecció animal incloses en el programa de benestar animal, 2013

MOSTRA	ADAPTADES	ADAPTADES AMB ALGUNA DEFICIÈNCIA	RER	INACTIVA/ BAIXA	NO ADAPTADA (SUSPESES D'ACTIVITAT)
573	514	11	21	15	12
100%	89,0%	1,9%	3,6%	2,6%	2,00%

Font: DAAM.

Taula 97. Inspeccions en explotacions porcines de reproductores per comprovar l'adaptació a la normativa de protecció animal no incloses en el programa de benestar animal, 2013

MOSTRA	ADAPTADES	ADAPTADES AMB ALGUNA DEFICIÈNCIA	NO ADAPTADA (SUSPESES D'ACTIVITAT)
173	147	14	4
100%	85%	8,09%	2,30%

Font: DAAM.

- En l'àmbit del benestar animal, les taxes de conformitat són molt variables i es troben en un grau de compliment que podríem qualificar d'alt excepte en algunes espècies d'aus, amb una tendència a la millora aquests darrers dos anys. Segons dades facilitades pel DAAM, les irregularitats detectades són majoritàriament de caràcter documental, de manera que no haurien d'afectar d'una manera directa l'estat dels animals.

Benestar animal en el transport

Taula 98. Resultats de les inspeccions de benestar animal durant el transport. Anys 2009-2013

2009		Boví	Porcí	Oví	Èquids	Aus	Conills	TOTAL
	Nombre de mitjans de transport inspeccionats	19	127	2	7	1	2	158
	Nombre d'inspeccions sense incompliments	12	80	2	3	0	0	97
	Nombre d'inspeccions amb incompliments	7	47	0	4	1	2	61
	Taxa de conformitat	63,1%	62,9%	100%	42,8%	0%	0%	61,3%
2010		Boví	Porcí	Oví	Èquids	Aus	Conills	TOTAL
	Nombre de mitjans de transport inspeccionats	23	85	2	3	9	1	123
	Nombre d'inspeccions sense incompliments	16	53	2	1	6	0	78
	Nombre d'inspeccions amb incompliments	7	32	0	2	3	1	45
	Taxa de conformitat	69,5%	62,3%	100%	33,3%	66,6%	0%	63,4%
2011		Boví	Porcí	Oví	Èquids	Aus	Conills	TOTAL
	Nombre de mitjans de transport inspeccionats	19	118	2	1	1	0	141
	Nombre d'inspeccions sense incompliments	14	69	0	1	0	0	84
	Nombre d'inspeccions amb incompliments	5	49	2	0	1	0	57
	Taxa de conformitat	73,7%	41,5%	0%	100%	0%	—	59,6%
2012		Boví	Porcí	PETITS REMUGANTS	Èquids	Aus	Conills	TOTAL
	Nombre de mitjans de transport inspeccionats	16	94	0	0	4	1	116
	Nombre d'inspeccions sense incompliments	11	50	—	—	3	1	65
	Nombre d'inspeccions amb incompliments	5	44	—	—	1	0	50
	Taxa de conformitat	68,7%	53,2%	—	—	75%	100%	57%
2013		Boví	Porcí	PETITS REMUGANTS	Èquids	Aus	Conills	TOTAL
	Nombre de mitjans de transport inspeccionats	16	83	5	3	1	1	10
	Nombre d'inspeccions sense incompliments	11	45	4	1	1	1	8
	Nombre d'inspeccions amb incompliments	5	38	1	2	0	0	2
	Taxa de conformitat	68,7%	53,2%	—	—	75%	100%	57%

Font: DAAM.

Nota: els incompliments detectats són de caràcter documental.

Taula 99. Taxa de conformitat en benestar animal en el transport segons el tipus d'incompliment. Anys 2009-2013

2009	IRREGULARITAT	Boví	Porcí	Oví	ÈQUIDS	Aus	CONILL
	Autorització del transportista	100%	97,6%	100%	71,4%	0%	50%
	Autorització de mitjà de transport	100%	96%	100%	71,4%	0%	50%
	Documentació	100%	99,2%	100%	100%	100%	100%
	Llibre de registre	79%	80,3%	100%	42,8%	0%	100%
	Certificat de competència	60,4%	74,8%	100%	57,1%	0%	0%
	Certificat de desinfecció	94,7%	97,6%	100%	100%	100%	50%
	IRREGULARITAT	Boví	Porcí	Oví	ÈQUIDS	Aus	CONILL
2010	Autorització del transportista	91,3%	90,6%	100%	66,6%	77,7%	0%
	Autorització de mitjà de transport	91,3%	90,6%	100%	66,6%	77,7%	0%
	Documentació	100%	100%	100%	33,3%	100%	100%
	Llibre de registre	87%	93%	100%	66,6%	66,6%	0%
	Certificat de competència	100%	77,6%	100%	66,6%	100%	0%
	Certificat de desinfecció	100%	97,6%	100%	66,6%	100%	0%
	IRREGULARITAT	Boví	Porcí	Oví	ÈQUIDS	Aus	CONILL
2011	Autorització del transportista	94,7%	89,8%	0%	100%	100%	—
	Autorització de mitjà de transport	94,7%	90,7%	0%	100%	100%	—
	Documentació	100%	100%	50%	100%	100%	—
	Llibre de registre	89,5%	84,7%	0%	100%	0%	—
	Certificat de competència	73,7%	75,4%	0%	100%	0%	—
	Certificat de desinfecció	84,2%	96,6%	50%	100%	100%	—
2012	IRREGULARITAT	Boví	Porcí	PETIT REMUGANT	ÈQUIDS	Aus	CONILL
	Autorització del transportista	93,7%	81,9%	—	—	75%	—
	Autorització de mitjà de transport	93,7%	87,2%	—	—	75%	—
	Documentació	93,7%	90,4%	—	—	—	—
	Llibre de registre	81,2%	84%	—	—	—	—
	Certificat de competència	87,5%	76,6%	—	—	75%	—
	Certificat de desinfecció	81,2%	96,8%	—	—	—	—
	Aptitud dels animals	—	98,9%	—	—	—	—
2013	IRREGULARITAT	Boví	Porcí	PETIT REMUGANT	ÈQUIDS	Aus	CONILL
	Autorització del transportista	87,5%	85,5%	—	66,6%	—	—
	Autorització de mitjà de transport	93,7%	82%	—	66,6%	—	—
	Documentació	—	—	—	66,6%	—	—
	Llibre de registre	87,5%	94%	—	66,6%	—	—
	Certificat de competència	87,5%	83,1%	80%	—	—	—
	Certificat de desinfecció	93,7%	98,8%	—	—	—	—
	Dades coherents	93,7%	94%	—	—	—	—

Font: DAAM.

Nota: s'ha de tenir en compte que les taxes de conformitat en oví, èquids i aus són respecte a un total de dos o fins i tot un sol mitjà de transport inspeccionat (en la taula anterior es detalla el nombre d'inspeccions per espècie).

Així mateix, durant l'any 2013 es van efectuar controls de benestar animal en el transport en 20 explotacions, 2 en destinació i 18 en origen.

Taula 100. Controls de benestar animal en el transport a explotació segons espècie. Any 2013

ESPÈCIE	CAPS
BOVÍ	70
PORCÍ	1.817
OVÍ/CABRUM	500
ÈQUIDS	32
GALLINES + FAISANS	770

Font: Servei d'Ordenació Ramadera. DAAM.

Taula 101. Irregularitats detectades en els controls de benestar animal en el transport a explotació. Any 2013

IRREGULARITAT	NOMBRE
Animals incorrectament identificats	1
Maneig incorrecte dels animals	1
Manca de certificat de competència	1
Mitjà de transport, estructura	1

Font: Servei d'Ordenació Ramadera. DAAM.

- Considerant els resultats de les taules anteriors, s'observa que la taxa de conformitat encara no és elevada i que l'evolució en el temps no mostra tendència a la millora.
- En les inspeccions de benestar animal durant el transport, les irregularitats més freqüents que es detecten són la manca de llibre de registre i de formació del conductor. La resta de deficiències, com ara les autoritzacions o la resta de documentació, són molt poc freqüents. Quan es fan les inspeccions, els inspectors del DAAM recorden als transportistes l'obligació de dur el llibre de registre i de fer un curs de benestar animal per ser conductor. Molts conductors no duen el certificat de competència, però sí que han fet el curs.

Benestar animal a l'escorxador

L'any 2010 va començar un pla de supervisió per comprovar l'eficàcia dels controls oficials i proposar millores per al Pla de control 2012-2015. L'any 2013 es van fer supervisions que van servir per millorar les actuacions de control del benestar animal en el sacrifici i la versió 3 del Pla de control l'any 2012-2015.

Taula 102. Pla de control de benestar animal en el sacrifici. Anys 2009-2013

ANY	TAXA DE CONFORMITAT	
	ESTRUCTURAL	OPERACIONAL
2009	1,4%	70,3%
2010	41,8%	79,8%
2011	57,7%	83%
2012	62,6%	83,2%
2013	85,3%	79,7%

Font: DAAM.

Taula 103. Pla de control de benestar animal en el sacrifici. Mesures adoptades. Any 2013

MESURA ADOPTADA	NOMBRE
Proposta d'obertura d'expedient sancionador	36
Suspensió d'activitat	0
Requeriment de correcció d'incompliments	311
Notificació a altres comunitats autònomes	26
Altres mesures*	19

*Altres mesures: corresponen a inspeccions proposades sobre benestar animal en cas de detectar incompliments greus en l'explotació.

- L'any 2013 es van dur a terme 258 controls en matèria de benestar animal als escorxadors de Catalunya. Arran d'aquests controls es van detectar 116 incompliments, amb la proposta d'obertura de 36 expedients sancionadors, però no es va haver de suspendre l'activitat a cap escorxador. Finalment, només es va incoar un expedient sancionador i es va imposar una sanció.

- Les taxes de conformitat del benestar animal en escorxadors van augmentant considerablement any rere any, tot i que encara han de millorar. Tanmateix, s'observa una evolució positiva com a resultat del reforç de les activitats de control i seguiment que es va portar a terme a partir del 2009 als escorxadors en matèria de benestar animal.

3.5. Etiquetatge, presentació i publicitat dels productes de la pesca

La gran varietat de productes pesquers existents fa necessari que el consumidor tingui una informació precisa de l'espècie i l'origen, no solament de la zona de captura, sinó també del mètode de producció, de captura o de cultiu marí, i de les característiques essencials. Aquesta informació i traçabilitat s'ha de mantenir en tota la cadena de comercialització, seguint les normes de seguretat alimentària i d'etiquetatge previstes dins del recinte portuari, als establiments majoristes en destinació, als magatzems frigorífics i en el transport per carretera.

Taula 104. Control de l'etiquetatge, la presentació, la publicitat i la documentació d'acompanyament dels recursos marins a les llotges pesqueres, els magatzems frigorífics, els mercats majoristes i durant el transport (taxa de conformitat, en %). Anys 2001-2013

TIPUS D'ACTUACIÓ	2001-2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Etiquetatge, presentació, publicitat i documentació d'acompanyament en llotges pesqueres, mercats majoristes i magatzems frigorífics	95,7	99,65	95,20	97,86	96,6	95,7	91,4	87,9	82,2	81
Etiquetatge, presentació, publicitat i documentació d'acompanyament durant el transport	91,29	94,32	96,51		92,8	94,1	95,5	78,8	92,6	75

Font: DAAM.

- Els resultats del Programa de vigilància i control del compliment de les normes sobre l'etiquetatge, la presentació i la publicitat dels recursos marins en la comercialització mostraven taxes de conformitat relativament altes, superiors al 91%, en anys anteriors, però els dos últims anys disminueix en les llotges i indústries pesqueres, mentre que en el transport s'observa una estabilització en relació amb anys anteriors.

3.6. Lluita contra el frau agroalimentari

Finalitat

La finalitat de la inspecció oficial de lluita contra frauds agroalimentaris és garantir la protecció dels *interessos econòmics* dels actors de la cadena agroalimentària i assegurar la transparència i competència lleial de les transaccions comercials i la confiança en els aliments.

Objectiu

L'objectiu de les inspeccions és la detecció, limitació i disminució dels frauds, enganys, falsificacions, adulteracions i altres infraccions similars comesos en la producció i la comercialització dels productes agroalimentaris que perjudiquin *econòmicament* qualsevol actor de la cadena agroalimentària i que afectin la confiança en els aliments.

Aspectes dels aliments que són objecte d'investigació

Els aspectes dels productes agroalimentaris que són objecte d'investigació són els següents:

1. Les propietats dels productes agroalimentaris: naturalesa, identitat, composició, origen, etc.
2. L'ús adequat dels signes oficials de qualitat atribuïts oficialment.
3. La identitat i l'activitat dels operadors agroalimentaris.
4. La quantitat d'aliment oferta o declarada.

S'exclouen de l'àmbit de la lluita contra el frau els aspectes en els quals intervingui qualsevol component sanitari i també la certificació d'operadors o la qualificació de productes en l'àmbit dels signes oficials de qualitat (denominacions d'origen, *labels*, etc.).

Abast del camp tècnic d'investigació

Per detectar i eliminar del mercat els productes agroalimentaris amb què es comet infracció, les activitats d'inspecció estenen la seva investigació a aquests àmbits:

- La designació i presentació dels productes agroalimentaris en l'etiquetatge, els envasos, els documents d'acompanyament, els documents comercials, la comptabilitat material, etc.
- Les matèries i elements emprats en la producció i la comercialització.
- Les condicions tècniques de producció i comercialització que tinguin incidència en la qualitat dels productes agroalimentaris.

Fase de la cadena agroalimentària en què es duen a terme les inspeccions

El nivell de sofisticació al qual poden arribar els fraus i altres conductes il·lícites i, en conseqüència, l'aparent legalitat dels productes agroalimentaris que han estat objecte d'aquestes pràctiques obliga que les inspeccions de lluita contra fraus es practiquin en el mateix lloc en què s'expedeixen aquests productes en la seva primera introducció en el mercat, és a dir, en l'origen, excloent-ne els controls en el comerç al detall o menudista, tret que, en determinats casos, interessi una actuació ràpida i efectiva al llarg de tota la cadena.

Notes relatives a la interpretació de les dades del resultat de la inspecció

Per a la lectura i interpretació de les taules cal tenir en compte el següent:

1. La proporció d'infraccions detectades que s'indiquen en les taules següents s'ha d'interpretar amb cautela, ja que s'ha de tenir en compte que els operadors inspeccionats són els que tenen un risc d'infracció alt o mitjà d'acord amb l'anàlisi de riscos que efectua la Subdirecció General en compliment del Reglament (CE) 882/2004 i, en conseqüència, no reflecteixen la situació del sector afectat en la seva globalitat.
2. Les estadístiques relatives a les infraccions es refereixen als fets constatats en cadascuna de les inspeccions, una qüestió que posteriorment ha de ser dirimida en el corresponent procediment sancionador obert a l'operador que presumptament ha comès les infraccions.

Taula 105. Resultats globals de la inspecció oficial de lluita contra el frau agroalimentari. Any 2013

NOMBRE D'INSPECCIONS	98		
NOMBRE D'EMPRESSES	111		
CONTROLS	RESULTATS		TOTAL 2013
	CORRECTES	AMB INFRACCIÓ	
Verificació d'autoritacions administratives	93	6	99
Reconeixement de la identitat de productes	78	18	96
Mostreig de productes per a anàlisi	21	24	45
Comprovació en la designació de productes – Etiquetatge	26	62	88
Aforament de productes	31	10	41
Examen de registres de comptabilitat material	28	27	55
Verificació dels documents d'acompanyament	64	29	93
Verificació de la documentació comercial	71	24	95
Examen de la comptabilitat comercial	13	1	14
Examen i avaluació dels processos de fabricació	60	19	79
Aplicació de la tècnica de balanços de productes	4	12	16
Avaluació dels sistemes d'autocontrol de l'operador	32	13	45
Verificació del sistema de traçabilitat de l'operador	55	22	77
Control metrològic o de quantitat	10	9	19
Comprovació de declaracions oficials	8	7	15
Comprovació de resultats d'inspeccions anteriors	12	11	23
Lectura dels valors enregistrats en els aparells de l'operador	3	0	3
Examen de la comptabilitat financera	3	0	3
Controls efectuats en l'instrumental dels inspectors	25	13	38
Altres verificacions	4	0	4
TOTAL	641	307	948

Font: Servei d'Inspecció i Control Agroalimentari. DAAM.

Taula 106. Resultats globals sobre tramitació d'expedients d'inspecció de la inspecció oficial de lluita contra el frau agroalimentari. Anys 2011-2013

	2011	2012	2013
Nombre d'expedients tramitats	104	75	98
Nombre d'expedients amb proposta de sanció	79	60	65

Font: Servei d'Inspecció i Control Agroalimentari. DAAM.

Taula 107. Distribució sectorial de les inspeccions de lluita contra el frau agroalimentari. Anys 2007-2013

SECTOR	COEFICIENT D'INFRACCIÓ (%)						
	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Productes vitivinícoles	92,52	79,3	73,3	84,2	31,6	100	33,6
Additius alimentaris	–	12,5	–	–	–	–	–
Fruites i hortalisses fresques i fruita seca	89,58	100	93,3	95,8	56,7	80	41,6
Olis i greixos	90	90	86,7	85	46,8	100	33,6
Farines, cereals i llegums	72,22	80	100	50	–	80	24,6
Productes carnis	98,11	93,3	100	73,9	47,7	100	30,9
Llet i derivats lactis	94,44	75	71,4	100	27,3	44,4	75
Adobs (fertilitzants agrícoles)	–	–	61,5	33,3	65,4	–	–
Edulcorants i caramels	–	–	–	–	–	100	–
Multisectors/polivalents	72,73	–	–	–	–	–	–
Cafè, infusions, torrons, caramels i mel	100	–	–	–	–	–	41,6
Begudes espirituoses	87,5	–	–	50	15,4	–	–
Fertilitzants agrícoles	81,82	100	–	–	–	–	–
Productes de la pesca	–	80	–	50	–	100	78,2
Fruita seca	–	–	75	–	–	–	–
Mel	–	–	100	–	–	66,67	–
Ovoproduccions	–	–	–	–	–	100	–
Conserves vegetals i plats preparats	–	–	–	–	–	100	15,8
Condiments i espècies	–	–	–	–	–	–	26,8
Altres	83,33	66,7	83,3	88,9	15,7*	–	–
Total	90,28	80,1	82,2	79,6	42,1	87,14	32,4%

Font: Servei d'Inspecció i Control Agroalimentari. DAAM.

Nota: els coeficients d'infracció no poden extrapolar-se a la globalitat del sector corresponent, sinó que es refereixen estrictament a les inspeccions efectuades, les quals s'han orientat a la detecció del frau.

* Inclou farines i cereals, llegums, conserves vegetals i aliments estimulants.

Cal no oblidar que la taxa de conformitat està esbiaixada perquè no hi ha cap sistema de recollida d'informació per ítems que permeti obtenir una dada específica per a cada un. Una sola irregularitat comporta classificar l'empresa com a no conforme, cosa que amplifica el resultat de la no-conformitat.

PRINCIPALS INFRACCIONS DETECTADES PER SECTORS L'ANY 2013

Tot seguit s'indiquen les infraccions més rellevants detectades en les inspeccions dutes a terme per la Subdirecció General durant l'any 2013.

La majoria d'aquestes infraccions constitueixen frauds alimentaris. Cal dir que els frauds alimentaris poden classificar-se en els tipus següents:

- Sobre la naturalesa del producte.
- Sobre les qualitats substancials.
- Sobre la composició.
- Sobre l'origen.
- Sobre la quantitat.

PRODUCTES CARNIS

1. Fraus:
 - Es detecten situacions irregulars i situacions de frau pel que fa a quantitats quan es duen a terme balanços de productes.
2. Defraudació en la composició i la qualitat dels productes:
 - Detecció de carn de cabrum (25-45%) en una carn etiquetada com a carn d'oví.
 - Excés d'hidrats de carboni insolubles, d'hidroxi prolina, d'àcid eritòrbic, de nitrats i de fosfats.
 - Elaboració de bacó a partir de retalls.
 - Elaboració d'embotits amb carn separada mecànicament.
 - Ús i tinença d'additius i aromes no autoritzats per a la fabricació de determinats productes (aromes en embotits crus curats amb norma de qualitat, nitrit pur).
3. Falsificació de productes:
 - Pebre vermell DOP de la Vera com a ingredient d'un producte carni sense que ho sigui.
4. Etiquetatge, mencions enganyoses:
 - Ús indegut de les mencions *IGP Chorizo Riojano*.
 - Ús del terme *bellota* en productes ibèrics d'engreix i productes carnis curats.
 - Mencions relatives al tipus racial i tipus d'alimentació en pernil curat i pernil ibèric d'engreix.
 - No justificació de l'ingredient magre de porc ibèric.
 - Indicacions *sense gluten*, *sense lactosa*, sense poder-ho acreditar.
 - Comercialització com a carn de vedella d'un producte amb vísceres i despulles.
 - Data de producció i data de sacrifici en una carn d'oví falses.

5. Etiquetatge, manca de mencions obligatòries o mencions incorrectes o incompletes:
 - No s'indica el percentatge de l'ingredient que forma part de la denominació de venda.
 - No s'indica la raó social i adreça.
 - Denominacions de venda no ajustades a la normativa o irregulars.
 - Mencions que suggereixen característiques particulars (de pagès, original).
 - Mencions d'ingredients de més qualitat que en realitat no s'han utilitzat.
 - Omissió d'ingredients.
 - No hi ha la indicació de la categoria en additius.
 - No hi ha la indicació del tipus d'alimentació en productes ibèrics.
 - No hi ha el país de naixement, cria i lloc de sacrifici en carn de vedella.
 - Carn de vedella que conté un 30% de porc.
 - Manca de transmissió al destinatari de la data de producció en carn congelada.
 - No hi ha la quantitat neta.
 - Indicació incorrecta quant a l'alçada de la xifra de la quantitat neta.
6. Traçabilitat:
 - Manca de traçabilitat dels productes; els sistemes de traçabilitat no inclouen totes les operacions ni manipulacions dels productes.
 - Falsificació dels registres d'entrada de matèries càrnies.
7. Certificació:
 - Manca de certificació externa de pernills ibèrics.

OLIS VEGETALS

1. Falsificació de productes:
 - Elaboració d'olis amb denominació d'origen amb olives de fora de la zona de producció.
2. Defraudació en la composició i la qualitat dels productes:
 - Comercialització d'oli d'oliva verge com a oli d'oliva verge extra i oli d'oliva llampant com a oli d'oliva verge.
 - Elaboració d'olis amb colorants no autoritzats: oli d'oliva amb or (E-175).
 - Fraus en l'elaboració d'olis d'oliva verge extra: es mesclen amb olis vegetals refinats.
3. Etiquetatge i publicitat, mencions enganyoses:
 - Sobre l'origen de les olives (hi consta *Priorat* i les olives són d'Andalusia).
 - Sobre el mètode d'elaboració (extracció en fred, primera extracció).
 - Sobre les varietats.
 - Ús del distintiu de garantia de la producció integrada en un oli convencional.
 - Expedició de factures i albarans sense indicar la denominació de venda.

4. Etiquetatge, mencions irregulars:
 - Denominacions de venda incorrectes.
 - Designació d'origen no permesa.
 - Indicació de l'acidesa sense indicar la resta de paràmetres obligatoris (peròxids, ceres, absorbència en UV).
 - Manca d'informacions en olis d'oliva verge extra.
 - Manca de la indicació de l'origen.
 - Manca del domicili de l'empresa.
 - Manca de la quantitat neta.
 - Indicació incorrecta pel que fa al marcatge de dates.
5. Traçabilitat:
 - Manca de traçabilitat dels productes.

PRODUCTES VITIVINÍCOLES

1. Fraus:
 - Es detecten situacions de frau i irregularitats greus quan es fan balanços de productes.
2. Declaracions de pràctiques enològiques:
 - Manca de presentació de declaracions i comunicacions (acidificació, enriquiment, edulcoració).
3. Traçabilitat:
 - No es disposa dels registres.
 - No hi ha la identificació dels productes continguts en els dipòsits.
 - Minves de productes anotades als registres no justificades.
 - Manca d'actualització i d'anotacions en els registres.
 - Es detecten diferències entre els quilograms de raïm anotats als registres i els quilograms de raïm de les llistes de verema.
 - Manca o pèrdua de traçabilitat dels productes.
4. Defraudació en la composició i la qualitat dels productes:
 - Elaboració de vins aptes per a vi base cava amb most de raïm parcialment fermentat que no arriba al grau mínim volumètric natural.
 - Enriquiment d'una partida de most apte per a vi base cava que no arriba al grau mínim per ser enriquida.
 - Canvi de varietats en els registres.
5. Etiquetatge:
 - Indicacions de varietats de raïm que no es poden justificar.
 - No hi ha l'adreça de l'embotellador.
 - Les mencions obligatòries no consten al mateix camp visual.
6. Certificadora:
 - Manca de certificadora externa per a vins varietals.

FRUITES I HORTALISSES FRESQUES

1. Frau:
 - Ús indegut del terme *ECO*.
2. Defraudació en la qualitat:
 - Fruites no conformes amb la norma de qualitat: calibres.
3. Falsificació de productes:
 - Es comercialitzen alls tendres quan en realitat es tracta de porros.
4. Etiquetatge, mencions enganyoses:
 - Indicació de l'origen de les fruites que no es poden verificar.
 - Falsificació de la varietat.
 - S'hi fa constar una data d'envasament posterior a la real per donar aparença de més frescor.
 - Falsificació de les mencions relatives a l'envasador.
5. Etiquetatge, manca de mencions obligatòries o mencions incorrectes:
 - No hi ha la categoria, el color de la polpa, el nom del producte.
 - No hi ha el domicili.
 - Calibre indicat incorrectament.
 - Manca de dades obligatòries en documents d'acompanyament i factures, com el país d'origen, la qual cosa pot representar una nacionalització del producte.
6. Traçabilitat:
 - Manca de traçabilitat dels productes.

PRODUCTES DE LA PESCA I CONSERVES DE PEIX

1. Traçabilitat:
 - Pèrdua de traçabilitat en gambes i llagostins congelats.
2. Falsificació de productes:
 - Denominació comercial i científica de l'espècie falsa: es declara gamba blanca i és llagostí.
 -
3. Defraudació en el pes dels productes:
 - En cargol de punxes i gambes
4. Defraudació en la qualitat:
 - Ús de colorants no autoritzats en gambes.
5. Etiquetatge enganyós:
 - Menció enganyosa pel que fa a l'origen (llagostí del Perú i hi posa *origen Espanya*).

6. Etiquetatge:

- Denominació de venda incorrecta.
- Ingredients usats que no es declaren.
- Indicació irregular de la data de consum preferent.
- Manca d'informació del mètode de producció i la zona de captura.
- No hi ha la quantitat neta.
- No s'indica el percentatge d'oli d'oliva en conserves d'anxoves.

7. Traçabilitat:

- Manca de traçabilitat dels productes.
- Manca de pla d'autocontrol.

BRIOIXERIA I GALETES

1. Defraudació en el pes dels productes.

2. Manca de traçabilitat dels productes.

3. Etiquetatge:

- Menció de *producte artesà* malgrat que no ho és.
- No s'hi indica el percentatge de l'ingredient diferencial.

MELS

1. Etiquetatge:

- No se n'indica el país d'origen.
- Marcatge de dates incorrecte.
- Lloc d'envasament erroni.

FARINES

1. Etiquetatge enganyós:

- Farina integral que no ho és.

2. Etiquetatge incorrecte:

- Hi consta farina en lloc de sèmola.
- En un producte per a fregits i arrebossats, hi consten dues denominacions de venda: farina i preparat de farina.

CONDIMENTS I ESPÈCIES

1. Defraudació en el pes dels productes.

2. Traçabilitat:

- Manca de pla d'autocontrol.

3. Etiquetatge i publicitat, mencions enganyoses:
 - Ús indegut de la menció *La Mancha* en la publicitat d'un safrà que no és DOP *Azafrán de la Mancha*.
 - Ús de la menció *ecològic* sense que estigui inscrit.
4. Falsificació de l'origen:
 - Hi consta que l'origen és d'Espanya i no ho és (safrà de Grècia i de l'Iran, i espècies de diferents països d'Àsia).
5. Etiquetatge irregular:
 - Omissió d'ingredients.
 - Marcatge de dates incorrecte.
 - Mida de la xifra que indica la quantitat nominal incorrecta.

CARAMELS

1. Etiquetatge:
 - No s'hi indiquen els ingredients.
 - Menció *pot contenir traces de gluten* en un producte elaborat amb farina de blat.
 - Hi consta la menció *colorants naturals* malgrat que no ho són.
 - Alçada de la xifra que indica la quantitat neta incorrecta.
2. Traçabilitat:
 - Manca de registres de control de pes.
 - Manca de traçabilitat dels productes.
3. Defraudació en el pes dels productes.

CAFÈS I INFUSIONS

1. Defraudació en el pes dels productes.
2. Traçabilitat:
 - Manca de traçabilitat dels productes.
3. Etiquetatge:
 - Denominació de venda incorrecta.
 - No s'hi indica el domicili.
 - Indicació incorrecta de la quantitat neta.
 - Percentatges i ordre dels ingredients indicats incorrectament.

LLETS

1. Adulteració de la llet envasada.
2. Defraudació en la qualitat:
 - Comercialització de llet enriquida amb proteïnes amb un contingut inferior al mínim exigít.

PATATES FREGIDES

1. Traçabilitat:
 - Sistemes de traçabilitat insuficients que no permeten verificar mencions rellevants de l'etiquetatge.
 - Manca de pla d'autocontrol.
2. Etiquetatge:
 - No hi ha la denominació de venda.
 - Mencions sobre artesania alimentària malgrat que no ho és.
 - Alçada de la xifra de la quantitat neta incorrecta.

CONSERVES VEGETALS

1. Etiquetatge:
 - Falsificació de la raó social del productor.
 - No s'hi indiquen les característiques de les olives ni la categoria comercial.
 - No hi ha la indicació del pes escorregut.

VINAGRES

1. Etiquetatge:
 - Denominació de venda incorrecta.

FRUITS SECS

1. Defraudació en el pes dels productes.

Font: Servei d'Inspecció i Control Agroalimentari. DAAM.

3.7. Producció agrària ecològica i producció agrària integrada

La producció ecològica ha anat creixent de manera significativa pel que fa al nombre d'operadors i la superfície durant el període 1995-2013, mentre que la producció integrada ha mostrat una tendència a la baixa.

Per obtenir taxes de conformitat de compliment normatiu en aquests àmbits, podem dur a terme una estimació basada en el nombre de controls efectuats i en el nombre d'expedients incoats, cosa que ens permet observar un nivell de conformitat molt alt.

Taula 108. Controls efectuats i taxes de conformitat en la producció ecològica. Anys 2006-2013

PRODUCCIÓ ECOLÒGICA			
ANY	NOMBRE DE CONTROLS	No CONFORMITATS	TAXA DE CONFORMITAT ESTIMADA
2006	1.551	25	98,38%
2007	1.745	80	95,4%
2008	1.121	25	97,8%
2009	1.242	9	99,2%
2010	1.466	6	99,5%
2011	1.685	16	99%
2012	1.987	37	98,1%
2013	2.103	34	98,4%

Font: Memòria anual d'activitats i de gestió econòmica. Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

Taula 109. Controls efectuats i taxes de conformitat en la producció integrada. Anys 2006-2013

PRODUCCIÓ INTEGRADA			
ANY	NOMBRE DE CONTROLS	EXPEDIENTS D'INFRACCIÓ	TAXA DE CONFORMITAT ESTIMADA
2006	4.459	17	99,61%
2007	1.633	12	99,26%
2008	1.800	3	99,8%
2009	–	–	–
2010	1.908	2	99,8%
2011	1.835	0	100%
2012	1.806	0	100%
2013	1.756	0	100%

Font: Memòria anual d'activitats i de gestió econòmica. Consell Català de la Producció Integrada (CCPI).

3.8. Etiquetatge, presentació, publicitat i composició dels productes alimentaris

L'adequació dels productes alimentaris que hi ha al mercat a l'abast dels consumidors a les disposicions vigents en matèria de disciplina del mercat i de defensa de les persones consumidores és una qüestió rellevant per la repercussió que té en les decisions de consum i en la percepció de la ciutadania. Els productes alimentaris s'han d'adequar, entre altres aspectes, als reglaments i a les normes de qualitat que els regulen. S'ha d'informar els consumidors adequadament sobre la naturalesa, la identitat, la qualitat, la composició, la quantitat, la durada, l'origen o la procedència i la manera de fabricació o d'obtenció dels productes, i no se'ls pot atribuir propietats que no tenen.

Com es pot observar en la taula següent, les taxes de conformitat han millorat considerablement en els últims anys.

Taula 110. Resultats del control d'etiquetatge, de composició i de presentació en establiments de venda al detall. Anys 2004-2013

ANY	NOMBRE TOTAL DE MOSTRES ANALITZADES	NOMBRE TOTAL DE MOSTRES AMB INFRACCIÓ	TAXA DE CONFORMITAT
2004	392	119	69,6%
2005	423	69	83,6%
2006	490	89	81,8%
2007	560	122	78,2%
2008	517	102	80,2%
2009	464	60	87%
2010	409	42	90%
2011	462	45	90,2%
2012	289	10*	96,5%
2013	436	49	89%

* 33 de pendants.

Font: Agència Catalana del Consum.

Taula 111. Resultats de les campanyes inspectores de l'Agència Catalana del Consum l'any 2013

	TOTAL	INFRACCIONS	TAXA DE CONFORMITAT
Control d'aliments de tercers països	134	12	91%
Control d'aliments amb declaracions nutricionals i de propietats saludables	125	2	98%
Control d'al·lèrgens en aliments	64	0	100%

Font: Agència Catalana del Consum.

- Les dades facilitades per l'Agència Catalana del Consum mostren nivells alts de conformitat, entorn del 90%, amb algunes oscil·lacions pel que fa al compliment de les normes de composició i d'informació al consumidor.
- La informació relativa al grau de compliment de les normes sobre declaracions nutricionals i propietats saludables mostren una taxa de conformitat del 98%.
- Els controls efectuats en matèria d'al·lèrgens en aliments per part de l'Agència Catalana del Consum ofereixen taxes de conformitat del 100%, les quals contrasten amb els resultats obtinguts en altres sistemes de vigilància.

4

Assumpes tractats de manera
prioritària en àmbits professionals

4.1. Fòrums de treball i d'intercanvi

Els temes tractats en els diferents fòrums de treball, com ara els grups i les comissions de treball per a la col·laboració i la coordinació, els estudis i els convenis elaborats i els actes públics celebrats dins de l'àmbit de la seguretat alimentària, també són un indicador útil per conèixer quines han estat les qüestions que han suscitat més interès per a la societat i per als experts en la matèria.

Les taules següents mostren els principals assumptes tractats en cada àmbit, activitat o fòrum de treball. Aquesta informació s'ofereix estructurada en els apartats següents:

- **Avaluació de riscos i dictàmens científics i tècnics**
- **Grups de treball i fòrums de coordinació**
- **Jornades, convencions i congressos**

Avaluació de riscos i dictàmens científics i tècnics

Al llarg del 2013, els grups d'experts científics de l'ACSA es van reunir d'una a dues vegades per donar suport a les tasques d'avaluació del risc de l'organització. Els grups d'experts eren els següents:

- Grup d'experts en contaminants de la cadena alimentària
- Grup d'experts en alimentació, sanitat i benestar animal
- Grup d'experts en salut i seguretat alimentària

Taula 112. Grups d'experts. Reunions mantingudes a l'ACSA. Any 2013

GRUP	PRINCIPALS ASSUMPTES TRACTATS A LES REUNIONS. ANY 2013
Grup d'experts en contaminants de la cadena alimentària	<ul style="list-style-type: none"> • IV estudi de dieta total a Catalunya. Avaluació de dades de metalls pesants. • Opinió científica de l'EFSA sobre metilmercuri. • Arsènic en l'arròs. • Dades de consum dels aliments. Enquesta nacional AESAN. • Mapa de perills. Fitxes de contaminants.
Grup d'experts en alimentació, sanitat i benestar animal	<ul style="list-style-type: none"> • IV estudi de dieta total a Catalunya. • Enquestes de consum alimentari (ENCAT, ENIDE, ENALIA). • Declaracions nutricionals i de salut. • Iogurts: data de caducitat / data de consum preferent. • EFSA, informe sobre begudes energètiques. • Intolerància a la lactosa. Document per a professionals sanitaris ASPCAT. • Presentació del document sobre l'estat de la cafeïna.
Grup d'experts en salut i seguretat alimentària	<ul style="list-style-type: none"> • Evolució de l'exposició de la població catalana a contaminants ambientals. • Metilmercuri en el peix. Recomanacions de consum per a grups vulnerables de la població. Estratègia de comunicació. • Nota informativa sobre la seguretat del panga. • Etiquetatge de productes per a celíacs. Pacte entre l'Agència Catalana del Consum i les empreses alimentàries. • Reavaluació d'additius de l'EFSA.

Font: ACSA.

Es manté la [xarxa d'experts externs de l'ACSA](#). Per millorar la qualitat científica dels informes i ampliar els camps d'experiència, l'ACSA compta amb experts externs que faciliten puntualment els seus coneixements i opinions per a casos concrets. Amb aquesta xarxa s'aconsegueix millorar la capacitat d'assessorament i l'avaluació científica en les àrees d'aliments i seguretat alimentària.

Taula 113. Estudis i convenis. Anys 2011-2013

ESTUDIS I CONVENIS. ANY 2011

- Programa de vigilància contínua sobre els nivells de contaminants químics en els aliments de més ampli consum a Catalunya, i estimació de la ingesta dietètica per a la població del país. Període 2008-2011.
 - a) Anàlisi dels nivells de metalls pesants en aliments d'ampli consum a Catalunya. Avaluació del risc per a la població de Catalunya per la ingesta dietètica dels nivells de metalls pesants en aliments d'ampli consum a Catalunya.
 - b) Anàlisi dels nivells de dioxines i furans en els aliments de més ampli consum a Catalunya. Estimació de la ingesta dietètica per a la població del país i avaluació dels riscos per a la salut.
- Micotoxines: estudi de dieta total a Catalunya.
- Producció de carn de pollastre i la seva qualitat sanitària. Situació actual de *Campylobacter*, de la granja a la botiga.
- Estudi de la incidència de la salmonel·la en la cadena de producció de carn de pollastre, de la granja a la distribució.
- Avaluació de l'exposició de la població de Catalunya a metalls i oligoelements a través de la dieta.

ESTUDIS I CONVENIS. ANY 2012

- Programa de vigilància contínua sobre els nivells de contaminants químics en els aliments de més ampli consum a Catalunya, i estimació de la ingesta dietètica per a la població del país. Període 2008-2011.
 - a) Anàlisi de les concentracions de metalls pesants en aliments d'ampli consum a Catalunya. Avaluació del risc per a la població de Catalunya per la ingesta dietètica d'hexaclorobenzè en aliments d'ampli consum a Catalunya.
 - b) Anàlisi de les concentracions de compostos perfluorats en els aliments de més ampli consum a Catalunya. Estimació de la ingesta dietètica per a la població del país i avaluació dels riscos per a la salut.
- Micotoxines: estudi de dieta total a Catalunya.
 - a) Avaluació del risc de l'exposició dietètica a micotoxines del grup B i G.
 - b) Avaluació del risc de l'exposició dietètica a micotoxines del grup M1.
 - c) Avaluació del risc de l'exposició dietètica a ocratoxina A.
- Plaguicides COP. Avaluació de l'exposició de la població de Catalunya.
- Avaluació de l'exposició de la població de Catalunya a metalls i oligoelements a través de la dieta.

ESTUDIS I CONVENIS. ANY 2013

- Avaluació de l'exposició de la població de Catalunya a metalls i elements traça a través de la dieta.

Font: ACSA.

- El 2013 es va acabar d'analitzar la concentració de metalls i elements traça que tenen una funció fisiològica o són contaminants per a l'organisme. Aquestes dades han de permetre, juntament amb les dades de consum de la població, avaluar l'exposició de la població per mitjà de la dieta a diversos metalls i elements traça amb propietats nutricionals o tòxiques i la seva significació per a la salut.

Taula 114. Projectes científics que tenen el suport de l'ACSA. Any 2013

PROJECTES CIENTÍFICS ALS QUALS S'HA DONAT SUPORT

- **Projecte d'investigació [Impacte de les parasitosis en el lluç europeu: anàlisi poblacional sobre el potencial productiu i riscos biològics alimentaris associats](#).**
El lluç és una de les espècies pesqueres de gran interès comercial i de gran consum en la població. Es tracta d'avaluar els riscos alimentaris associats a la presència de paràsits i de portar a terme una anàlisi relacionada amb la qualitat alimentària del recurs, que mení a l'elaboració d'una llista de recomanacions tècniques sobre bones pràctiques i la seva divulgació entre els sectors implicats.
Organismes participants: Departament de Ciències Ambientals de la Universitat de Girona, Institut d'Investigacions Marines del CSIC i la Fundació Centro Tecnológico do Mar (CETMAR).
Investigador principal: Dra. Marta Muñoz Frigola.
- **Projecte d'investigació Promoció d'una activitat de bivalves i pesqueres sostenibles i segures, mitjançant modelització i caracterització del risc de toxines emergents.**
El Projecte se centra en el desenvolupament de models predictius dels processos d'acumulació i depuració de mol·luscs, aplicable a toxines diarriques de rellevància en la producció mitilícola amb l'objectiu de minimitzar-ne l'impacte millorant la gestió de l'esdeveniment tòxic i reduint les pèrdues associades, incrementant també la seguretat del producte i el desenvolupament de mètodes específics per al monitoratge de contaminants emergents, com imines cíclics incloent-hi els seus metabòlits i tetraodontoxines, cosa que ha de contribuir a definir millor el seu risc associat encara per caracteritzar i respondre amb rapidesa i de manera fiable davant de situacions d'alerta eventuals.
Organisme participant: Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA).
Investigador principal: Pablo de la Iglesia.
- **Projecte d'investigació [Attenuation of emerging contaminants and their related toxic effects by wastewater treatment ecotechnologies and engineered natural systems \(ATECAT\)](#).**
El Projecte estudia la presència de microorganismes patògens i amb gens de resistència antibiòtica, i compostos tòxics en les aigües regenerades per mitjà de tractaments d'enginyeria natural i ecològics que es destinen a la irrigació.
 - Organisme participant: CSIC
 - Investigador principal: Departament de Química Ambiental

Font: ACSA.

- Com podem veure en la taula anterior, en l'àmbit de l'avaluació científica, aquests darrers anys s'ha treballat intensament en els estudis d'exposició de la població de Catalunya quant a la dieta total. Les micotoxines, la radioactivitat, els plaguicides i els antibiòtics també han estat objecte de treballs de recerca impulsats per l'ACSA. A més, cal destacar els treballs elaborats sobre assumptes que afecten els riscos associats a les fases primàries de la cadena alimentària, com els derivats de l'ús d'aigües regenerades i la prevalença de patògens com *Campylobacter* i la salmonel·la en la cadena de producció de la carn de pollastre.

Taula 115. Expedients de sol·licitud d'informació i dictàmens de l'ACSA. Any 2013

ORIGEN	ASSUMPTE
AECOSAN	<p>Revisió de la Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector de flequers, presentada a l'AECOSAN per l'organització CEOPAN, a fi d'obtenir el reconeixement oficial estatal.</p> <p>Revisió de l'esborrany de nota tècnica de l'AECOSAN sobre aromes en preparats per a lactants i de continuació.</p>
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural	<p>Informe d'avaluació de la seguretat de l'additiu 6-fitasa Phytafeed destinat a l'alimentació animal.</p> <p>Consulta sobre la legalitat d'exportar a un país tercer oli d'oliva amb el colorant or (E 175).</p> <p>Consulta sobre tractaments alternatius de la llet procedent d'un ramat de cabres en què s'ha detectat tuberculosi.</p> <p>Avaluació del risc per a la salut d'una nova fitasa (myo inositol hexakis fosfatasa) en procés d'autorització.</p> <p>Informe d'avaluació sobre la seguretat de l'additiu zootècnic Quantum Blue 5G (6 fitasa).</p> <p>Informe d'avaluació sobre la seguretat de l'additiu nutricional zootècnic L-valina produït per fermentació de <i>Corynebacterium glutamicum</i> KCCM 80058 (L-valine feed grade).</p> <p>Informe dels residus d'hormones promotores del creixement en els aliments d'origen animal.</p> <p>Pòster DAAM del peix globus. Detectada la seva presència en aigües del Mediterrani. Prohibida la comercialització a la Unió Europea de peixos de la família <i>Tetraodontidae</i>.</p> <p>Seguretat en el consum de carn de serp.</p> <p>Informe sobre les condicions sanitàries de la llet i productes derivats per a l'alimentació animal en explotacions ramaderes.</p>
ASPCAT. Protecció de la Salut	<p>Informe sobre els criteris sanitaris de l'aigua de mar envasada.</p> <p>Avaluació del risc dels residus de medicaments d'ús veterinari en els aliments. Cloramfenicol.</p> <p>Criteri sobre la inclusió d'<i>E. coli</i> verotoxigen com a criteri de seguretat en llet crua per a la venda directa.</p> <p>Avaluació del risc dels residus de medicaments d'ús veterinari. Enrofloxacina i ciprofloxacina.</p> <p>Consulta sobre l'etiquetatge de tonyina amb la llegenda <i>Anisakis free warranty</i>.</p>
ASPCAT. Promoció de la Salut	<p>Iode en llet. Significació per a la salut pública.</p>
Particulars	<p>Consulta sobre els efectes sobre la salut per la ingesta d'aliments que han passat per un sistema de raigs X de vigilància d'equipatges.</p> <p>Associació entre consum de carn roja i peix i patologies.</p> <p>Nota sobre la informació publicada relativa a la presència d'arsènic en carn de pollastre als Estats Units.</p>
Centres de recerca i estudis	<p>Conserves de bonítol i tonyina i contingut de mercuri.</p> <p>Suport institucional al projecte de recerca Impacte de les parasitosis en el lluç europeu: anàlisi poblacional sobre el potencial productiu i els riscos alimentaris associats.</p> <p>Suport al projecte de recerca Promoció d'una aqüicultura de bivalves i pesqueries sostenibles i segures, mitjançant modelització i caracterització del risc de toxines emergents.</p> <p>Suport al projecte de recerca Attenuation of Emerging Contaminants and their Related Toxic Effects by Wastewater Treatment Ecotechnologies and Engineered</p>

	Natural Systems (ATECAT).
Prensa	Opinió sobre l'article "Sanitat ho ignora", publicat al diari <i>El Punt Avui</i> , referent a la seguretat i la regulació dels OMG, escrit pel secretari de l'ASPCAT. Frau amb carn de cavall.
EFSA	Avaluació del risc per als consumidors de l'additiu tecnològic alginat de sodi, utilitzat en pinsos per a animals de companyia i aqüicultura.
Agència de Residus de Catalunya	Dictamen sobre la notícia falsa i enganyosa (<i>hoax</i>) sobre el risc per a la salut de l'ús de càpsules de cafè de la marca Nespresso.
ACSA	Revisió de la Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector flequer, presentada a l'ACSA per la Federació d'Associacions de Gremis de Flequers de Catalunya. Informe sobre resistència antibacteriana. Comercialització dels peixos de la família <i>Gemyllidae</i> : el ruvet i la diarrea oliosa ataronjada. Informe sobre resistència antimicrobiana. Informe sobre l'avaluació del risc acumulatiu de productes fitosanitaris.

Font: ACSA.

De la informació recollida, destaquen els temes que han tingut un protagonisme especial aquests darrers anys i que han estat objecte d'informes d'avaluació i dictàmens.

Així, doncs, observem que la necessitat de dictàmens i d'informació científica és permanent i que els assumptes que s'hi tracten són molt diversos i variables al llarg dels anys.

Grups de treball i fòrums de coordinació

De la informació recollida podem observar que l'activitat dels fòrums de treball i coordinació, tant de Catalunya com de l'Estat, s'ha referit a múltiples temes de treball, en la major part dels casos coincidents.

Els temes tractats més destacats han estat els següents: missions de control i auditoria de l'OAV i gestió de resultats; planificació estratègica i anàlisi de resultats, tant en l'àmbit de l'Estat espanyol com de Catalunya; impuls a l'elaboració i l'aprovació de guies de bones pràctiques, i també alertes i incidències alimentàries. En les taules següents, s'hi pot consultar la informació de manera més detallada.

Àmbit de Catalunya

Taula 116. Principals temes tractats a les reunions dels grups de treball de coordinació interdepartamental i interadministrativa. ACSA. Any 2013

REUNIONS INTERDEPARTAMENTALS I INTERADMINISTRATIVES (ASSUMPTES DEL 2013)

1. Missions de l'Oficina Alimentària i Veterinària (OAV) de la CE

- Pla d'acció de les autoritats competents a partir de les recomanacions de l'informe de la Missió DG (SANCO) 2012/6431 duta a terme del 5 al 15 de març de 2012 per avaluar el control oficial sobre la carn d'au i derivats.
- S'informa de la confirmació de la propera missió de FVO DG (SANCO) 2013/6873 sobre carn fresca, carn picada, productes i preparats carnis i carn separada mecànicament, del 8 al 19 d'abril de 2013.
- S'informa breument sobre la **Missió DG (SANCO) 2013/6672**, sobre l'avaluació dels sistemes de control de la seguretat alimentària en el lloc de producció i la posada en el mercat dels **productes pesquers**.

2. Planificació i coordinació

- Informació sobre el decret de venda de llet crua.
- Informació sobre el control oficial de les al·legacions nutricionals i de salut.
- Informació sobre el projecte de recerca sociològica sobre aptituds i pràctiques dels manipuladors d'aliments en el sector de la restauració.
- Decret de proximitat.
- Sol·licituds de l'RSIPAC.
- Programa de vigilància de plaguicides.

3. AESAN

- Sol·licitud d'informació de l'ASPB sobre la congelació de determinats productes carnis a establiments menudistes.
- Nota tècnica en l'aigua de mar.
- Nota interpretativa per a l'aplicació del criteri de seguretat de *Cronobacter* spp. en preparats deshidratats per a lactants i aliments dietètics deshidratats destinats a usos mèdics especials per a lactants menors de sis mesos.
- Repasteurització de la llet de màquines expenedores.

REUNIONS INTERDEPARTAMENTALS I INTERADMINISTRATIVES (ASSUMPTES DEL 2013)

- Reglament d'additius alimentaris.
- 4. Guies de bones pràctiques (GBP)**
 - [Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'elaboració de l'oli d'oliva verge.](#)
 - [Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector equí de carn.](#)
 - [Guia per a la venda de proximitat dels productes agroalimentaris.](#)
 - S'informa de la propera publicació de la Guia sobre complements alimentosos.
 - Continuen els treballs de la Guia de formatgers artesans després d'haver-ne flexibilitzat alguns dels punts.
- 5. Sèrie d'intervencions sobre temes de seguretat alimentària**
 - Informació de la Direcció General de Pesca del Programa de traçabilitat de productes de la pesca.
 - Informació de la visita de les autoritats competents de la Federació de Rússia.
 - Elaboració de productes alimentosos a establiments particulars.
 - Cas del pop d'anelles blaves.
 - Pràctica de la congelació de determinats productes carnis a establiments al detall de carn.
 - Creació de la Comissió de Seguiment dels Vegetals, coordinada per l'ACSA.
 - Consulta sobre el transport de productes alimentaris.
 - Es constitueix el [Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària](#).
 - S'informa de la propera publicació del document Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya 2010.
 - Malbaratament d'aliments.
 - Formació de manipuladors.
 - Tractament comunicatiu dels fraus alimentaris. Informació sobre el frau de la carn de cavall.
 - Presentació en cru dels gempílids en restauració. Informació sobre formació i acreditació de manipuladors d'aliments.
 - Queixa de la Confederació de Comerç de Catalunya sobre males pràctiques d'higiene a mercats ambulants de Barcelona.
 - Informació sobre la publicació de l'OCUC [Consum responsable. La guia](#).
 - Informe de l'ACSA a partir de la consulta del DAAM sobre l'ús del sèrum làctic en alimentació animal.
 - Informe de l'ACSA a partir de la consulta del DAAM sobre hormones naturals.
 - Informe de l'ACSA a partir de la consulta de l'ASPCAT sobre el cloramfenicol.
- 6. Divulgació, comunicació, publicacions**
 - Document Guia per a la venda de proximitat dels productes agroalimentaris.
 - Document de [Preguntes i respostes sobre les declaracions nutricionals i de salut](#).
 - S'informa sobre la reestructuració de l'apartat adreçat als [consumidors](#) al web de l'ACSA. [Gaudeix de fruites i verdures](#) i [Malbaratament d'aliments](#).
 - [Consells de seguretat alimentària en cas d'aiguats, inundacions o talls d'electricitat](#).
 - Document sobre la cafeïna elaborat juntament amb el Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària de l'ACSA.
 - [La seguretat alimentària en l'aigua envasada](#).
 - Jornada de Presentació de l'Informe SAM 2012.
 - Jornada de l'Administració local.
 - Jornada: [El rol de l'escola en la lluita contra el malbaratament alimentari](#).
 - Càpsules de seguretat alimentària editades per l'ACSA l'any 2013:
 - [Comproveu la caducitat dels aliments abans de llençar-ne cap en bon estat. Prou de malbaratar aliments.](#)
 - [El rentat de verdures i fruites. Pas a pas.](#)
 - [Prou de malbaratar aliments.](#)
- 7. Projectes de recerca**
 - Creixement de *Listeria* en aliments *ready to eat*.
 - Projecte de recerca sociològica sobre aptituds i pràctiques dels manipuladors d'aliments en el sector de la restauració.

Taula 117. Principals temes tractats a les reunions de les comissions i grups de treball. ACSA. Any 2013

GRUP O COMISSIÓ	ASSUMPTES DEL 2013
Grup de Treball sobre l'Autocontrol	<p>Guies revisades i aprovades al llarg de l'any 2013:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector de complementos alimentosos ▪ Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector lacti artesà (publicada el 15 de gener de 2014) ▪ Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament de menjar segur en els sectors de la restauració i el comerç al detall ▪ Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector flequer ▪ Guia per a la venda de proximitat dels productes agroalimentaris <p>Guies revisades i tornades als autors:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guia de pràctiques correctes d'higiene per a la venda d'aliments als mercats municipals ▪ Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector pastisser ▪ Guia de pràctiques correctes d'higiene per a vegetals i derivats, frescos, pelats, trossets o envasats ▪ Guia de pràctiques correctes d'higiene per a la producció i la comercialització d'ous ecològics ▪ Guia de pràctiques correctes d'higiene per a restaurants
Comissió d'Informació als Consumidors i Usuaris	<p>Reunió de l'1/02/2013</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Informació sobre la constitució de la Comissió Directora de Seguretat Alimentària i del Comitè Científic Assessor de l'ACSA. ▪ Document sobre la intolerància a la lactosa; Direcció General de Salut Pública. ▪ Informació sobre l'aspartam. ▪ Material sobre l'ús de carmanyoles a les escoles i informació sobre el tríptic amb consells de seguretat alimentària per a les persones grans. ▪ Informació sobre el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris. ▪ Informació de la Federació Avícola Catalana (FAC) per fer conèixer i difondre les qualitats nutritives i saludables de les carns de pollastre i gall dindi, mitjançant el seu blog i el compte associat a Twitter i Facebook. ▪ Malbaratament d'aliments. ▪ Fruit.Net. ▪ Publicació al web de l'ACSA del document La vigilància i el control dels al·lèrgens alimentaris. ▪ Elaboració d'un nou document sobre les aigües envasades. ▪ Guies de bones pràctiques. ▪ Informació sobre la presència de carn de cavall en hamburgueses a Irlanda. <p>Reunió del 13/06/2013</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ El Grup de Treball de Consumidors i Usuaris de l'ACSA visita el programa Fruit.Net. <p>Reunió del 4/10/2013</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guies de bones pràctiques; estat dels treballs i sol·licitud d'informació (CUS) sobre la seva implementació. ▪ Document amb consells per a la preparació segura de biberons. ▪ Informació sobre l'elaboració d'un document sobre la cafeïna juntament amb el Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària de l'ACSA. ▪ Càpsules de seguretat alimentària al Canal Salut. ▪ El rol de l'escola en la lluita contra el malbaratament alimentari.

GRUP O COMISSIÓ	ASSUMPTE DEL 2013
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Informació sobre les jornades. ▪ Jornada de presentació del document La seguretat alimentària en l'aigua envasada. ▪ Administració local i seguretat alimentària: pràctiques de manipulació en la restauració. ▪ Conveni entre el Departament de Salut i el Banc dels Aliments de Barcelona. <p>Reunió del 29.06.2012</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Jornada de la CUS: Com sortir de la crisi des del punt de vista de les persones consumidores. ▪ Denúncia de l'OCU sobre la intenció del Govern espanyol d'introduir una disposició addicional a la Llei de la cadena alimentària que faria molt difícil que es poguessin dur a terme anàlisis comparatius d'aliments a l'Estat. ▪ Reial decret pel qual es regula l'ús del logotip <i>raça autòctona</i> en els productes d'origen animal.
Comissió de Seguiment de la Seguretat de Carn de Bovi	<p>Reunió del 19.04.2013</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tests BSE en animals de 72 mesos. ▪ Extracció de carn de caps de boví més grans de 12 mesos a sales d'especejament. ▪ Rússia restringeix les exportacions espanyoles de carn de porcí i boví des del 18 d'abril. ▪ Resultats EET a Catalunya. Any 2012. ▪ Resultats PIR Catalunya. Any 2012. ▪ Informació sobre controls d'higiene en les explotacions. ▪ El MAGRAMA publica els programes nacionals d'eradicació i vigilància de les malalties del vaquí i de l'oví cabrum. ▪ Benestar animal (DAAM-ASPCAT). Mètodes d'atordiment. ▪ Estats dels treballs FECIC/PROVEDELLA/ANAFRIC per a l'elaboració de l'estàndard de neteja dels animals als escorxadors. ▪ Nou Reial decret 1528/2012 sobre subproductes animals i productes derivats (ARC-DAAM). ▪ Informació sobre frau en la comercialització de carn de cavall. ▪ La Comissió Europea permet a Espanya usar els bovins vulnerables a les EET fins al final de la seva vida útil. ▪ Autorització d'ús d'àcid làctic per a la descontaminació de canals de boví. ▪ Visita al Port de Tarragona. <p>Reunió del 5.07.2013</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Informació sobre la proposta RD d'atordiment. ▪ S'informa de la publicació del Reglament (UE) núm. 630/2013 (EET). ▪ Reglament (UE) núm. 1129/2011 de la Comissió, d'11 de novembre de 2011 (additius). ▪ Resultats definitius PIR 2012. ▪ Vuit comunitats autònomes tenen prevalença zero de brucel·losi en petits rumiants. ▪ Paper de les cabres en l'epidemiologia de la TBC bovina. Estudi epidemiològic DAAM/CRISA. ▪ Nou procés de comunicació dels escorxadors per realitzar sacrifici ritual. ▪ Informació sobre les missions FVO. ▪ Informació sobre la visita d'autoritats competents de la Federació de Rússia. ▪ Projecte de Reial decret 2013, pel qual es dicten disposicions per a l'aplicació a Espanya de la normativa de la Unió Europea relativa a l'alimentació d'animals de producció amb determinats pinsos d'origen animal. ▪ Escàndol al Regne Unit per la venda de carn d'animals positius de TBC.

GRUP O COMISSIÓ	ASSUMPTE DEL 2013
Comissió de Seguiment de Seguretat de l'Aviram	<p>Reunió del 14/02/2013</p> <ul style="list-style-type: none"> Pla d'acció de les autoritats competents a les recomanacions de l'informe de la Missió DG (SANCO) 2012/6431 duta a terme del 5 al 15 de març de 2012 per avaluar el control oficial sobre la carn d'au i derivats. S'informa de la confirmació de la propera missió de la FVO DG (SANCO) 2013/6873 sobre carn fresca, carn picada, productes i preparats carnis i carn separada mecànicament, del 8 al 19 d'abril de 2013. S'informa que s'ha rebut l'informe en anglès de la Missió de la FVO DG (SANCO) 2012/6368 sobre controls oficials en matèria de seguretat alimentària i criteris d'higiene de processos, Reglament (CE) núm. 2073/2005. Benestar animal. S'informa del fet que està a punt de publicar-se el real decret per poder modificar la intensitat de l'atordiment elèctric en ovins < 30 kg i caprins < 10 kg. Informació de l'estudi sobre atordiment de <i>broilers</i> que porta a terme la Comissió Europea (reunió AESAN del 7 de juny de 2012). Reglament (UE) núm. 1190/2012 de la Comissió, de 12 de desembre de 2012, relatiu a l'objectiu de la Unió de reduir <i>Salmonella enteritidis</i> i <i>Salmonella typhimurium</i> en les bandades de galls dindis, d'acord amb el que disposa el Reglament (CE) núm. 2160/2003 del Parlament Europeu i del Consell. El MAGRAMA publica els programes nacionals de vigilància de salmonel·losi i influença aviària el 2013. Informació DAAM sobre l'entrada en vigor de la nova legislació: Reglament (CE) núm. 1099/2009, de 24 de setembre, relatiu a la protecció dels animals en el moment de la matança. Consulta SADA. Consum d'ous i risc de malalties cardíaques. Descontaminació de canals. Reglament (UE) núm. 101/2013 de la Comissió, de 4 de febrer de 2013, relatiu a la utilització d'àcid làctic per reduir la contaminació de superfície en canals de bovins. Guia d'explotacions de ponedores ecològiques. Participació d'un representant de la FAC en el Grup de Treball de Consumidors i Usuaris de l'ACSA. S'informa sobre el procediment per dur a terme el reconeixement de les guies de pràctiques correctes d'higiene. <p>Reunió del 7.06.2013</p> <ul style="list-style-type: none"> Aplicació de criteris de flexibilitat en petits establiments del sector de l'aviram. Pla d'acció de la Missió de la FVO de carn d'aviram. Prevalença de <i>Campylobacter</i>. Inspecció <i>post mortem</i> com a part del control oficial. Document de l'AESAN per valorar la utilització de nitrats i nitrits en diferents tipus de productes. Requisits per a la carn picada (pregunta de la FECIC a l'AESAN). Vigilància harmonitzada de la resistència antimicrobiana. Detecció i eliminació d'un focus de H7N1 de baixa patogenicitat en una explotació en gallines reproductores de les comarques de Lleida. Millora de la prevalença de la salmonel·la en aus, però amb diferències entre les dades del control oficial i d'autocontrol. Informació de l'estudi sobre l'atordiment de <i>broilers</i> que porta a terme la Comissió Europea. Nou sistema d'atordiment que redueix l'estrès de les aus (baixa pressió atmosfèrica). Missió DG (SANCO) 2013/6873 sobre carn fresca, carn picada, productes i preparats carnis i carn separada mecànicament. Pla d'investigació de residus (ASPCAT-DAAM). Projecte d'RD pel qual s'estableixen disposicions en relació amb l'assistència als controls oficials en establiments de producció de carn fresca

GRUP O COMISSIÓ	ASSUMPTE DEL 2013
	<p>d'aus de corral i lagomorfs.</p> <p>Reunió del 10.10.2013</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aplicació de criteris de flexibilitat en petits establiments del sector de l'aviram. ▪ Resposta del MAGRAMA a la consulta sobre la comercialització dels ous. FDT del 18 de juny. ▪ Sacrifici en escorxador de ponedores positives a <i>Salmonella</i>. ▪ Resum estat de la situació de la influència aviària. Mesures de protecció establertes per la Comissió Europea. ▪ Informació sobre les missions de la FVO de la Comissió Europea. ▪ Pla d'investigació de residus. Informació preliminar amb dades del 2012 (DAAM). ▪ Informació per part del representant del CESAC sobre el 50è congrés a Lleida de la branca espanyola de la World's Poultry Science Association (WPSA), l'Associació Espanyola de Ciència Avícola (AECA). ▪ Informació de la jornada que organitza el CReSA sobre <i>Campylobacter</i>. ▪ Taula rodona amb el títol: "Millorar la legislació per augmentar la seguretat alimentària. La veterinària en un entorn de canvi". Organitzada pel COVB. ▪ Informació sobre la presentació de l'Informe SAM 2012. ▪ S'informa de la reestructuració de l'apartat del web de l'ACSA dedicat als consumidors.
<p>Comissió de Seguiment de la Seguretat de la Llet</p>	<p>Reunió del 12/04/2013</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Repasteurització de la llet de màquines expenedores. ▪ Resultats PIR 2012. ▪ Guia de pràctiques correctes d'higiene en màquines expenedores de llet. Venda de llet crua. ▪ Article científic: "Concentracions de iode a la llet de vaca i la seva relació amb les concentracions de iode a l'orina de la població". ▪ La Comissió Europea permet a Espanya usar els bovins vulnerables a les EET fins al final de la seva vida útil. ▪ Article d'<i>Eroski Consumer</i>: "Llet, aliment essencial per a totes les edats". <p>Reunió del 13/10/2013</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Repasteurització de la llet de màquines expenedores. ▪ L'Estat espanyol deixarà d'analitzar per EEB els animals bovins sans (Ordre PRE/1550/2013, de 2 d'agost, per la qual es modifica l'annex II del Reial decret 3454/2000, de 22 de desembre, pel qual s'estableix i regula el programa integral coordinat de vigilància i control de les encefalopaties espongiformes transmissibles dels animals). ▪ Cas de ramat d'ovelles positives TBC i tractament de llet crua. ▪ Resultats PIR de la llet. Any 2012 (ASPCAT-DAM). ▪ Guia de pràctiques correctes d'higiene en màquines expenedores de llet. Venda de llet crua. ▪ Altres Guies de bones pràctiques: El Congrés dels Diputats insta el Govern d'Espanya a protegir les petites formatgeries adaptant la normativa sanitària.
<p>Comissió de Seguiment de la Seguretat del Porcí</p>	<p>Reunió del 22/02/2013</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Missió de la FVO DG (SANCO) 2012/6368 sobre controls oficials en matèria de seguretat alimentària i criteris d'higiene de processos; Reglament (CE) núm. 2073/2005. ▪ Benestar animal: <ul style="list-style-type: none"> ○ Situació dels països de la UE en relació amb la Directiva de benestar animal de les truges ○ El DAAM crea una bústia de correu electrònic per resoldre les qüestions que puguin sorgir en matèria de benestar animal en el porcí. ▪ Informació sobre la prova pilot d'implantació d'un programa de control de salmonel·la voluntari a Catalunya (ASSAPORC-FECIC).

GRUP O COMISSIÓ	ASSUMPTE DEL 2013
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tractament comunicatiu dels frauds alimentaris. ▪ Descontaminació de canals. <p>Reunió del 14/06/2013</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pla d'investigació de residus (PIR) 2012. ▪ Requisits per a la carn picada. Consulta FECIC. ▪ Actuacions a Catalunya sobre el cas de ràbia canina notificat per Espanya. ▪ Pla de bioseguretat a les granges. ▪ Missions de la FVO. ▪ Estat de la situació després de la visita de les autoritats de la Federació Russa. ▪ Benestar animal: <ul style="list-style-type: none"> ○ Publicació del vídeo American Meat Institute sobre el benestar animal des de l'explotació a l'escorxador. ○ Adaptació a la Directiva de benestar animal en truges a Catalunya. <p>Reunió del 25/10/2013</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Informació sobre l'estudi d'àmbit nacional en relació amb el procediment de presa de mostres mitjançant el mètode no destructiu per recompte de colònies aeròbies i enterobacterianes, que proporcionin garanties equivalents d'acord amb el que disposa el Reglament (CE) núm. 2073/2005. ▪ Acreditació dels laboratoris de triquina. ▪ Estat de la situació de missió de les autoritats de la Federació Russa. ▪ Nova situació dels laboratoris oficials de referència en sanitat animal i sanitat vegetal. ▪ Creació d'una comissió tècnica del porcí (DAAM, Associació de Veterinaris Clínics, CReSA i altres veterinaris del sector). ▪ Controls en els centres de recollida de material genètic porcí (34 centres, aproximadament). ▪ El Parlament Europeu autoritza la reforma dels controls sanitaris de la carn porcina. ▪ La Comissió Europea prepara noves normes d'etiquetatge sobre l'origen de la carn de porcí. ▪ L'Estat espanyol compleix al 100% la normativa de benestar animal a les granges.
<p>Comissió de Seguiment de la Seguretat de l'Apicultura i els seus Productes</p>	<p>Reunió del 15/02/2013</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Programa espanyol de vigilància de les abelles (resultats de la primera visita; preparació de la segona visita). ▪ Ajuts apicultura (situació dels pagaments el 2012; previsió per a l'any 2013). ▪ Dictamen favorable del Comitè Econòmic i Social a la Proposta de Directiva del Parlament Europeu i del Consell per la qual es modifica la Directiva 2001/110/CE, relativa a la mel. ▪ L'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària Europea (EFSA) assenyala els plaguicides neonicotinoides com a causa del trastorn del col·lapse de les colònies o síndrome de despoblament de les abelles. ▪ Actualització de la Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector apícola.
<p>Comissió de Seguiment de la Seguretat del Peix i Productes de la Pesca</p>	<p>Reunió del 15/03/2013</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Reconeixement de la Federació de Productors de mol·luscs del delta de l'Ebre (FEPROMODEL) com a agrupació de defensa sanitària. ▪ Cas del pop d'anelles blaves. ▪ Traçabilitat de productes de la pesca. ▪ Document SANCO/10137/2013 Guidance on the term <i>obviously contaminated</i> in relation to parasites in fishery products. ▪ Proposta de Reglament de la Comissió que modifica l'annex III del Reglament (CE) núm. 853/2004, pel que fa als paràsits visibles en els productes de la pesca sense esbudellar i els requeriments per a certs vaixells factoria.

GRUP O COMISSIÓ	ASSUMPTE DEL 2013
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Informacions de l'AESAN i la Comissió Europea sobre mol·luscs bivalves. ▪ Possible proposta de criteri microbiològic pel que fa al Reglament 2073/2005 per especificar un temps mínim de depuració als centres de depuració de mol·luscs independentment dels controls que s'estableixin a les zones de producció. ▪ Informacions AESAN sobre el grup restringit de la CE sobre mol·luscs bivalves. ▪ Denúncia de la Federació Catalana de Pesca Esportiva i Càsting relativa a la venda de carpa en una botiga. ▪ Pòster DAAM sobre la presència de peixos globus a Catalunya. ▪ Guia comunitària de bones pràctiques sobre la classificació microbiològica de les zones de producció de mol·luscs. ▪ Nota de premsa de la Fundació Espanyola de l'Aparell Digestiu sobre el fet que Espanya és el segon país amb més intoxicacions per <i>Anisakis</i> després del Japó. <p>Reunió del 15/11/2013</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estat de la situació de l'esborrany del real decret pel qual es vol regular la primera venda dels productes pesquers (MAGRAMA). ▪ Presentació en cru dels <i>gempílids</i> en restauració (qüestió plantejada per Catalunya a l'AESAN). ▪ Ús d'E 500 i E 501 al peix i els productes de la pesca. ▪ Consulta a la Comissió Europea: productes de l'aqüicultura i marcatge identificatiu. ▪ Etiquetatge dels sulfits al pop cuit (qüestió plantejada per les Canàries a l'AESAN). ▪ Revisió del criteri de registre dels establiments d'aqüicultura. ▪ Fosfats a filets de peix congelat o ultracongelat. ▪ Conveni de col·laboració entre el gremi de majoristes del mercat del peix de Mercabarna i l'ASPCAT per a la promoció de l'alimentació saludable per mitjà del consum de peix, especialment entre els més joves. ▪ Auditoria de la FVO DG (SANCO) 2013/6672 per avaluar els sistemes de control de la producció i la comercialització de productes de la pesca. Esborrany en espanyol, observacions d'Espanya i pla d'acció. ▪ Informe de l'ACSA sobre l'avaluació del risc per la utilització de nitrats i nitrats en productes de la pesca frescos. ▪ Projecte en curs de la UE ECsafeSEAFOOD, en el qual participa l'IRTA www.ecsafeseafood.eu. (<i>Priority environmental contaminants in seafood: safety assessment, impact and public perception</i>, 'contaminants ambientals prioritaris als productes del mar: avaluació de la seva seguretat, impacte i percepció del públic'). ▪ Nou apartat al web de l'ACSA: Gaudeix del peix. ▪ Reglament (UE) núm. 1068/2013 de la Comissió, de 30 d'octubre de 2013, pel qual es modifica l'annex II del Reglament (CE) núm. 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell pel que fa a l'ús de difosfats (E 450), trifosfats (E 451) i polifosfats (E 452) al peix salat en humit.

Font: ACSA.

Taula 118. Principals temes tractats a les reunions de la Comissió Institucional. Any 2013

COMISSIÓ INSTITUCIONAL (ASSUMPTE DEL 2013)

TOTAL DE REUNIONS DE L'ANY 2013: 6

Dates de les reunions i principals temes tractats:

Reunió del 16/01/13

- Sistema ALCON.
- Criteris microbiològics en canals.
- Terme localitzat en comerç al detall.
- Carn separada mecànicament (CSM).
- Transport de carn refrigerada.
- Comercialització de cargols.
- Comercialització de peixos de la família *Tetraodontidae*.
- Grup de Treball de Verificació i Auditories. Cursos Better Training.
- Missions de l'Oficina Alimentària i Veterinària, missió sobre aliments infantils
- Aprovació del procediment de gestió de l'SCIRI.
- Informació sobre la iniciativa de formació Better Training for Safer Food (e-learning).
- Actuacions en el marc del Reglament (CE) 432/2012, pel qual s'estableix una llista de declaracions autoritzades de propietats saludables dels aliments, diferents de les relatives a la reducció del risc de malaltia i al desenvolupament i la salut dels infants.
- Guia de bones pràctiques sobre el benestar animal en el sacrifici per al sector de l'avicultura.
- Informació sobre el suport científic establert en l'article 20 del Reglament (CE) 1099/2009, relatiu a la protecció dels animals en el moment del sacrifici.
- Campanya de publicitat institucional. Manipulació d'aliments: "La seguretat també és a les teves mans".
- Pla d'activitats 2013.
- Informació sobre activitats derivades de l'Estratègia NAOS.
- Actualització del Pla nacional de control oficial de la cadena alimentària 2011-2015.
- Productes caducats.

Reunió del 15/02/13

- Informació dels fets esdevinguts recentment en relació amb la carn de cavall.

Reunió del 20/03/13

- Acords adoptats als Fòrums de Debat Tècnic (FDT) del 26 i 27 de febrer de 2013:
 - Nota informativa sobre la no-aplicació del principi de reconeixement mutu a productes originaris de Suïssa.
 - Aigua gelificada: es proposa classificar-la com a aliment dietètic destinat a usos mèdics especials (ADUME).
 - Declaracions de propietats saludables relatives a bellesa.
 - Nota interpretativa sobre la utilització de declaracions nutricionals en productes que naturalment contenen un determinat nutrient.
 - Comercialització d'insectes per a ús alimentari.
 - Nota interpretativa sobre la declaració de la IDA recomanada, en l'etiquetatge d'aliments dietètics destinats a usos mèdics especials.

COMISSIÓ INSTITUCIONAL (ASSUMPTES DEL 2013)

- Proposta d'establir límits màxims de nitrats en bledes, pels possibles efectes en la salut dels lactants i els infants de curta edat (metahemoglobinèmia).
- Repàs sobre la missió de la FVO en la carn d'aus.
- Ús d'aromes en aliments infantils.
- Desinfectant no autoritzat per a la descontaminació de la carn.
- Comercialització de cargols.
- Situació actual de les missions de l'OAV a Espanya:
 - Missió sobre comercialització de carn d'aus.
 - Missió sobre fórmules infantils.
 - Missió sobre criteris d'higiene.
 - Residus de medicaments en productes d'origen animal.
 - Missió sobre plaguicides.
 - Missió sobre carn separada mecànicament.
 - Missió sobre els productes de la pesca.
 - Perfil del país.
 - Quadre comparatiu sobre les missions rebudes per les comunitats autònomes.
- Informació sobre seminari d'auditories del control oficial.
- Informació sobre el grup de treball de caps d'agències per a l'establiment de protocols de gestió i comunicació durant una crisi alimentària.
- Guia de bones pràctiques de fabricació i comercialització de complementos alimentaris.
- Participació del personal d'escorxador com a assistents especialitzats.
- Aportacions de les comunitats autònomes a la memòria AESAN 2012.
- Frau del cavall.
- Aprovació, per part del govern de la Generalitat, del Pla de seguretat alimentària 2012-2016, el passat 12 març.

Reunió del 25/06/13

- Acords adoptats als Fòrums de Debat Tècnic que ha de ratificar la Comissió:
 - Nova proposta de la Comissió per modificar els reglaments sobre controls oficials per garantir el compliment de les normes de seguretat al llarg de la cadena alimentària.
 - Monogràfic sobre inscripcions dels aliments dietètics destinats a usos mèdics especials (ADUME).
 - Autorització per a la comercialització d'aigua de mar envasada.
 - Identificació d'ovins, cabrum i equins a l'escorxador: se n'ha fet una nota aclaridora.
 - Criteri per a l'autorització del transport de mol·luscs bivalves sense depurar entre centres de depuració.
 - Principi de reconeixement mutu en l'ús d'enzims alimentaris (exemple: transaminasa).
 - Monogràfic sobre el registre sanitari, per ampliar el criteri dels ADUME a altres de dietètics i complementos alimentaris. Es va acordar crear un grup de treball.
 - Nota interpretativa per a criteris de seguretat en cronobacteri.
 - Nota interpretativa sobre les repercussions de la derogació de l'RD 176/2013.
 - Etiquetatge del formatge amb llet crua.
 - Normativa sobre recollida de carn de caps de remugant en sales de desfer.
 - Sacrifici de ramats positius de salmonel·les a l'escorxador.
 - Utilització de fosfats en peixos congelats.
 - Sulfitos en conserves de bolets.
 - Assajos de migració d'amines aromàtiques primàries.
 - Utilització dels additius E 500 i E 501 en peix no elaborat i mol·lusc elaborat.
 - Utilització de sulfitos en salsitxes fresques.

COMISSIÓ INSTITUCIONAL (ASSUMPTE DEL 2013)

- Utilització d'aromes en adobats.
- Guia d'APPCC per a les llets UHT i pasteuritzada.
- Missions de l'OAV a Espanya, 2013.
- Seminari d'auditories.
- Informació sobre l'informe anual 2012.
- Memòria AESAN.
- Seguiment de la publicitat d'aliments.
- Presentació de la base de dades de contaminants.
- Informació sobre activitats derivades de l'estratègia NAOS.
- Presentació del projecte de real decret 2013, per dictar disposicions per a l'aplicació a Espanya de la normativa de la UE relativa a l'alimentació d'animals de producció amb determinats pinsos d'origen animal.
- Principals activitats de l'AESAN, des de la passada Comissió Institucional , entre les quals destaca:
 - La presentació del Codi PAOS.
 - La realització d'un simposi sobre toxines marines.
 - La visita, per primera vegada, de la directora de l'EFSA a l'AESAN.
 - Jornades tècniques sobre analítiques d'aliments.
 - Jornada sobre contaminants en aliments.
 - Constitució de l'Observatori de la Nutrició i d'Estudi de l'Obesitat.
- Projecte de real decret sobre certificació veterinària per a l'exportació i que regula la llista marc d'establiments exportadors.

Reunió del 25/09/13

- Aprovació de tres plans d'acció, corresponents a les següents auditories de la Comissió Europea:
 - Missió DG (SANCO) 2013/6760, control de residus i contaminants en animals vius i productes d'origen animal.
 - Missió DG (SANCO) 2013/6873, carn fresca, carn picada, productes i preparats carnis i carn separada mecànicament.
 - Missió DG (SANCO) 2013/6965, sobre controls oficials relacionats amb el sacrifici i el processament de carn fresca d'oví i equí.
- Missions de l'OAV a Espanya, 2013:
 - Fórmules infantils.
 - Seguretat en el processament d'aliments, requisits d'higiene.
 - Residus de medicaments veterinaris.
 - Carn fresca i carn separada mecànicament.
 - Contaminants.
 - Perfil del país.
 - Propera missió sobre dioxines.
- Informació sobre el seminari d'auditories.
- Informació sobre l'informe anual 2012.
- Informació sobre la recollida de dades de contaminants sol·licitada per l'EFSA.
- Informació sobre el tancament del procediment d'estudi de la Guia de bones pràctiques d'higiene per minimitzar la presència de *Salmonella* en canals de porcí, presentada per INTERPORC.
- Informació sobre activitats derivades de l'estratègia NAOS.
- Els estats membres poden presentar candidatures per a la presidència de l'EFSA.

Reunió del 27/11/13

- Sol·licituds de ratificació d'acords adoptats al Fòrum de Debat Tècnic:
 - Notes d'etiquetatge de pop cuit.
 - Ús dels additius carbonat de sodi (E 500) i carbonat potàssic (E 501) al peix i en productes de la pesca sense elaborar.

COMISSIÓ INSTITUCIONAL (ASSUMPTES DEL 2013)

- Correcció d'errades en la versió espanyola del Reglament (CE) núm. 1333/2008, sobre additius alimentaris.
- Principi de reconeixement mutu en la utilització d'enzims alimentaris.
- Identificació d'oví, cabrum i equí a l'escorxador.
- Comercialització de carn de caça silvestre.
- Nota informativa sobre la formació dels manipuladors.
- Actualització i adaptació del Pla nacional de control de la cadena alimentària (PNCOCA).
- Missions de l'OAV.
- Presentació per a l'aprovació de procediments normalitzats de treball de control oficial.
- Informació sobre el Programa de vigilància i control de residus de plaguicides en aliments.
- Esborrany de projecte de reial decret pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en el lloc de venda.
- Ús d'envasos de fusta d'un sol ús.
- Resposta al qüestionari sobre la implantació del Reglament (CE) 1099/2009 sobre benestar animal en el sacrifici.
- Activitats derivades de l'estratègia NAOS.
- Informes sol·licitats al Comitè Científic:
 - Condicions sobre substàncies diferents de vitamines, minerals i plantes: demanen noves incursions.
 - Criteris per dir *Indicada per a la preparació d'aliments infantils* a l'aigua mineral.
 - Possibilitat de fer un tríptic sobre consells d'alimentació per a dones embarassades.
- Seguiment de la publicitat en aliments.
- Pla d'activitats de l'AESAN 2014:
 - Com a punt important, la fusió de l'Institut Nacional de Consum (INC) amb l'AESAN reproduirà la DG SANCO.
 - Activitats a la unitat de mercat.
 - Flexibilitat.
 - Complementos.
 - Millorar la coordinació amb les comunitats autònomes: FDT, CI.
 - Visites de països tercers.
 - Nutrició: programa Fifty-Fifty.
 - Observatori sobre el seguiment de l'obesitat.
 - Formació.
- AECOSAN:
 - Internacionalització dels nostres aliments.
 - Informe favorable del Consell d'Estat per a la creació de l'AECOSAN.
 - Nou panell: avaluació de riscos en productes no alimentaris.
 - Nova normativa sobre Administració local.
- L'any 2014 es farà una nova enquesta de consum, finançada per l'EFSA.

Taula 119. Principals temes tractats a les reunions del Fòrum de Debat Tècnic. Any 2013

FÒRUM DE DEBAT TÈCNIC (ASSUMPTES DEL 2013)

TOTAL DE REUNIONS L'ANY 2013: 7

Dates de les reunions i principals temes tractats:

Reunió del 10/01/13

- Criteris microbiològics en canals.
- Terme localitzat en el comerç al detall.
- Carn separada mecànicament.
- Llista d'establiments autoritzats per transportar carn sense refrigerar.
- Comercialització de cargols.
- Comercialització de peixos de la família *Tetraodontidae*.
- Benestar animal.
- Guia de subproductes.
- Sorbats i benzoats en semiconserves de peix.
- Nitrats i nitrits en xoricets crus/orejats.
- Ús d'aromes en aliments per a lactants i infants de curta edat.
- Protocol de mostreig en metalls pesants.
- Integració dels sistemes disponibles a l'RGSEAA en el mòdul de serveis web.
- Recollida de carn del cap dels bovins >12 mesos en sales de desfer.

Reunió del 26 i el 27/02/13

- Ús de la sal obtinguda com a subproducte de la flotació de la potassa.
- Complementos alimentosos: ús de l'expressió *Consulte a su médico o farmacéutico*.
- Canvis en el distribuïdor i requisits de notificació.
- No-aplicació dels requisits de reconeixement mutu a productes originaris de Suïssa.
- Accés a *e-room*.
- Projecte de modificació del RD 1487/2009.
- Aliments destinats a usos mèdics especials (ADUME): aigua gelificada.
- Declaracions de propietats nutricionals i saludables.
- Flexibilitat de la redacció.
- Declaracions de propietats saludables pendents.
- Declaracions nutricionals en productes que naturalment contenen el nutrient. Reglament 1924/2006 enfront del Reglament 1169/2011.
- Informació alimentària facilitada al consumidor.
- Informació de la presència d'al·lèrgens o substàncies que provoquen intolerància.
- Document de preguntes i respostes.
- Nous aliments.
- Insectes.
- Altes pressions.
- IDA en ADUME.
- Aliments per a esportistes.
- Pla d'acció de la Missió 2012/6431 de carn d'aviram i derivats.
- Ús de nitrats i nitrits en xoricets crus/orejats i similars.
- Ús d'aromes en aliments infantils.
- Producte per a la desinfecció de les carns (a proposta de les Balears).
- Nitrats en bledes: legislació i mesures de gestió del risc.
- Arsènic en l'arròs.
- Requisits per a la carn picada. Consulta FECIC.
- Comercialització d'aigua de mar.
- Comercialització de cargols.
- Informació sobre projectes normatius de la UE i nacionals.
- Projectes normatius UE.
- Carn de porcí.

FÒRUM DE DEBAT TÈCNIC (ASSUMPTE DEL 2013)

- Grup de treball d'aviram.
- Vigilància harmonitzada de la resistència antimicrobiana.
- Pesca.
- Projectes normatius nacionals.
- RD assistents d'inspecció escorxadors d'aviram i lagomorfs.
- RD atordiment en petits animals.
- Terme localitzat en el comerç al detall.
- Document d'interpretació dels reglaments sobre subproductes.
- Nota d'identificació d'equí, oví i cabrum.
- Altres projectes normatius.

Reunió del 08/05/13

- Estudi comparatiu de la proposta de modificació del Reglament (CE) 882/2004 sobre els controls oficials efectuats per garantir la verificació del compliment de la legislació en matèria de pinsos i aliments i la normativa sobre salut animal i benestar dels animals.

Reunió del 18 i el 19/06/13

- Interpretació sobre l'aplicació del criteri de seguretat de *Cronobacter sakazakii*.
- Repasteurització de llet procedent de màquines expenedores (qüestió plantejada per Catalunya).
- Registre del transport de llet crua des de l'explotació.
- Informació sobre l'efecte de l'RD 176/2013 sobre normes de comunitats autònomes o locals.
- Repercussió que té la publicació de l'RD 176/2013, el qual deroga la reglamentació tecnosanitària i les normes de qualitat.
- Fabricació de productes alimentaris en habitatges particulars.
- Sacrifici en escorxador de ponedores positives a *Salmonella*.
- Mètodes per detectar teixit de l'SNC.
- Punts de contacte per a l'aplicació del Reglament 1099/2009 de benestar animal.
- Consulta sobre la destinació dels ous de categoria A que han superat els 21 dies de la posta en el comerç al detall i sobre els ous que passen de categoria A a B i el seu marcatge.
- Revisió del criteri de registre dels establiments d'aqüicultura.
- Informació sobre la situació dels projectes normatius nacionals i de la UE. Se'n comenten els més importants.
- Reglaments que modifiquen la inspecció *post mortem*.
- Reglament sobre el terme *clarament parasitat*.
- Aprovació transitòria de l'acreditació dels laboratoris de triquina dels escorxadors.
- Preparació d'un nou reglament sobre carn de caça.
- Proposta de reglament sobre l'estudi de resistències antimicrobianes en bacteris zoonòtics.
- Sol·licitud de modificació del Reglament 853 per poder transportar mol·luscs bivalves sense depurar entre centres de depuració sota l'activitat de l'RGSEAA.
- Etiquetatge de formatges elaborats amb llet crua.
- Revisió de criteris registrals dels mercats majoristes.
- Estudis sobre mètodes alternatius de mostreig en canals.
- Encenalls de fusta impregnats de vi o altres begudes alcohòliques per cuinar aliments.
- Preparats d'additius per ser utilitzats en preparats de carn.
- Fosfats en filets de peix congelats i ultracongelats.
- Sulfits en conserves de bolets.

Reunió del 16/10/13

- Estudi dels PCB no similars a dioxines en el bonítol (*Sarda sarda*).
- Inclusió de factors de transformació de la tonyina a la pàgina web.
- Programació de mostreig d'arsènic en arròs.
- Presentació de l'estudi prospectiu AESAN de mercuri en llaunes de tonyina.
- Propera publicació de la Guia per a la vigilància de micotoxines T-2 i HT-2 (recomanació 2013/165/EU).
- Actualització legislativa en procés: recomanació modificant els nivells indicatius d'acrilamida, reglament presa de mostres per a control de micotoxines, reglament presa

FÒRUM DE DEBAT TÈCNIC (ASSUMPTES DEL 2013)

de mostres de dioxines i PCB.

- Encenalls de fusta impregnats de vi o altres begudes alcohòliques per cuinar aliments.
- Etiquetatge dels sulfits en pop cuit.
- E 500 i E 501 en peix i productes de la pesca.
- Correccions d'errors pendents de la versió espanyola del Reglament 1333/2008.
- Modificació de la Directiva 84/500/CEE: situació actual de la indústria ceràmica tradicional.
- Conclusions en l'àmbit comunitari sobre l'ús d'additius en preparats de carn.
- Informació sobre l'estat actual de l'estudi LIDS 2.0.
- Document sobre colorants alimentaris / aliments amb propietats colorants.
- Document de descriptors de l'annex II del Reglament 1333/2008.
- Reials decrets d'additius alimentaris: aclariment sobre la seva vigència.
- Aplicació de l'RGSEAA (indústries i productes), posada en marxa i utilització des de les comunitats autònomes.

Reunió del 12/11/13

- Reunions internacionals en matèria de control oficial.
- Plans nacionals de control i informe anual (Grange).
- Grup de Treball sobre Sistemes Nacionals d'Auditories (Grange).
- Caps de servei veterinari (CVO) (Grange).
- Modificació del Reglament (CE) 882/2004 (Brussel·les).
- Grup de Treball Better Training for Safer Food (Brussel·les).
- Grup de Treball sobre Residus de Medicaments Veterinaris (Brussel·les).
- Grup de Treball sobre el Control de Residus de Plaguicides (Parma).
- Grup de Treball Task Force de Recollida de Dades de Zoonosis (Uppsala i Parma).
- Informació sobre el projecte de modificació del Reglament 882/2004.
- Presentació en la qual es fa un breu resum de les dades de l'informe anual corresponent a l'any 2012.
- Pla nacional de control oficial de la cadena alimentària 2011-2015: actualització i adaptació per a la versió 4.
- Pla nacional de control oficial de la cadena alimentària 2016-2020: idees preliminars.
- Seminari d'auditories: conclusions preliminars i proposta d'actuació.
- Missions de l'Oficina Alimentària i Veterinària.
- PNT sobre mesures davant d'incompliments.
- Designació de laboratoris per a control oficial.

Reunió del 17/12/13

- Revisió 5 de la Guia per a la classificació i la identificació de les empreses i establiments alimentaris per a la seva inscripció en el Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments.
- Capítol específic de la Guia: directrius per a la clau 39 (materials en contacte amb els aliments).
- Presentació del projecte de reial decret pel qual es modifica el Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments. Particularitats per als aliments destinats a usos mèdics especials susceptibles de ser finançats en el Sistema Nacional de Salut.
- Identificació de millors pràctiques en relació amb la gestió de la notificació de complements alimentaris.
- Informació sobre el projecte BELFRIT. Conferència sobre harmonització de l'ús de plantes en els complements alimentaris.
- Informació sobre l'esborrany de projecte de reial decret pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presentin sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda, a petició del comprador, i dels envasats pels titulars del comerç al detall.
- Ubicació de les expressions: *Consulti el seu metge o farmacèutic*, en l'etiquetatge, i també de la presentació i publicitat dels complements alimentaris.

Inspeccions de l'Oficina Alimentària i Veterinària de la Comissió Europea

L'OAV s'encarrega d'assegurar l'eficàcia dels sistemes de control i d'avaluar el compliment de les normes de la Unió Europea, no solament dins la mateixa UE, sinó també en països tercers, en relació amb les exportacions a la UE. Per acomplir aquesta funció, la seva activitat principal consisteix a efectuar inspeccions en els estats membres i en països tercers que exporten a la UE.

En les taules següents es resumeixen les visites, o missions, i els àmbits de control de l'OAV a Espanya i a Catalunya els anys 2012 i 2013..

Taula 120. Inspeccions de l'Oficina Alimentària i Veterinària de la Comissió Europea. Anys 2012 i 2013

INSPECCIONS DE L'OAV			
ANY	CONCEPTE	DATA	COMUNITAT AUTÒNOMA
2012	AUDITORIES ESPECÍFIQUES		
	MISSIONS	COMUNITATS AUTÒNOMES VISITADES	
	Avaluació de l'aplicació dels controls del benestar animal en el moment del sacrifici	Múrcia	Catalunya
	Avaluació de l'aplicació dels requisits per als adobs i les esmenes del sòl d'origen orgànic	Catalunya	Navarra València
	Avaluació dels sistemes de control que regeixen la producció i la comercialització de la carn d'aviram i els productes derivats	Andalusia	Catalunya
	Avaluació dels controls sobre fórmules infantils, preparats de continuació i aliments per a bebès	Catalunya	Madrid Astúries
	Avaluació de la situació relativa a <i>Bursaphelenchus xylophilus</i> (nematode del pi) i els controls relacionats amb l'organisme esmentat	Galícia	Extremadura Castella i Lleó
	Avaluació del compliment dels requisits d'autorització per part dels PIF		
	Avaluació dels sistemes de control de les importacions amb finalitats fitosanitàries		
	Avaluació dels controls de les importacions d'aliments d'origen no animal		
2013	AUDITORIA GENERAL. ANY 2013		
	Missió DG (SANCO) 2013/6837 de revisió general i perfil del país. (No hi ha visites a les comunitats autònomes.)		
	AUDITORIES ESPECÍFIQUES		
	MISSIONS	COMUNITATS AUTÒNOMES VISITADES	
	Residus de medicaments veterinaris en animals i productes d'origen animal	Andalusia	Castella-la Manxa
	Control oficial de plaguicides	Andalusia	Múrcia
	Producció i comercialització de carn fresca (en particular d'èquids i petits remugants) i de carn separada mecànicament	Catalunya	Madrid Castella-la Manxa Andalusia Castella i Lleó Astúries
	Avaluació dels sistemes de control de la seguretat alimentària en el lloc de la producció i posada en el mercat dels productes pesquers	Catalunya	País Basc Galícia Illes Canàries Madrid
	Contaminants en els aliments	Castella i Lleó	València
	Dioxines		

Font: ACSA.

Formació de personal de les administracions competents en seguretat alimentària

La formació del personal al servei de les administracions públiques amb responsabilitat en seguretat alimentària i els assumptes tractats també són una bona font d'informació sobre els temes rellevants als quals cal fer front, ja que normalment responen a un procés de detecció de necessitats. Com podem observar en les taules següents, hi ha molts assumptes en què cal mantenir activitats de formació contínua: les aigües de consum humà, les noves normatives sobre productes químics, els additius, els materials en contacte, els sistemes d'autocontrol o inspecció d'animals als escorxadors són només alguns exemples dels àmbits en què s'ha de mantenir aquest esforç de formació i actualització.

Taula 121. Pla de formació de la Subdirecció de Protecció de la Salut de l'ASPCAT. Any 2013

ACTIVITATS DE FORMACIÓ
Curs sobre etiquetatge
Curs sobre el rerefons dels criteris microbiològics regulats pel Reglament 2073/2005
Curs sobre perills i defectes microbiològics en carn i productes
Curs sobre el desenvolupament de mètodes de plaguicides
Curs sobre calibratge de medis isoterms
Curs de control oficial en escorxadors autoritzats per exportar als Estats Units d'Amèrica
Curs sobre subtipificació molecular PFGE
Curs sobre normativa i requisits de control oficial en establiments exportadors a la Unió Duanera
Control oficial a establiments exportadors a la Unió Duanera (virtual)
Jornada sobre benestar animal en el sacrifici. Aplicació del Reglament 1099/2009
Curs sobre supervisió del control oficial de benestar animal en el sacrifici
Taller sobre el procediment d'inspecció
Curs sobre els additius en la indústria alimentària

Font: PNCOCA.

Taula 122. Pla de formació del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. Any 2013

ACTIVITATS DE FORMACIÓ
Higiene a les explotacions ramaderes
Novetats dels controls de condicionalitat: aspectes pràctics, àrea ramadera
Jornada sobre benestar animal en el sacrifici, aplicació del Reglament 1099/2009
Supervisió del control oficial de benestar animal en el sacrifici
Jornada sobre benestar animal en el sacrifici, aplicació del Reglament 1099/2009
Establiments del sector de l'alimentació animal. SANDACH
BTSF: Animal by products
Operadors alimentaris
El màrqueting com a eina per millorar la comercialització del vi
Taller d'actualització i aprofundiment en el procediment sancionador
Noves tecnologies en la producció d'aliments i seguretat alimentària
Curs d'acreditació i competències en tecnologies de la informació i la comunicació (nivell mitjà)
Crisi econòmica – crisi agroalimentària
Taller sobre la planificació: objectius, indicadors i avaluació de resultats
Llengua anglesa: redacció de textos (virtual)
Training Activities on Food Composition and Information
Ofimàtica: tractament de la informació numèrica (virtual)
Taller virtual de redacció d'informes, propostes i resolucions
Organització i mètode de treball
Venda de proximitat
Sistema de vigilància i control dels aliments a Catalunya
La globalització en el mercat agroalimentari
Workshop on Food Composition and Information (Better Training for Safer Food)
Formació presencial en llengua anglesa: nivell de participació a la UE i organismes internacionals
Utilització de les eines de comunicació i sistemes d'informació
Seminari sobre l'aplicació de les novetats de la modificació del Reglament d'impostos especials
Gestió de l'estrès i del canvi
Resolució de conflictes
Inspecció i règim sancionador en el marc de les competències del DAAM
Eines 2.0 per a la millora de les unitats
Control d'higiene en la producció primària: pesca extractiva i aquicultura
Decret 131/2012 sobre material vegetal i aplicació informàtica CMV ROPMV
Prospecció i inspecció de plagues forestals de quarantena (dues edicions)
Règim de quarantenes en patates (UE)
Autorització i registre de productes fitosanitaris (curs UE)
Controls interns necessaris en plagues sotmeses a mesures d'emergència (curs UE)
Control de l'ús i la comercialització de productes fitosanitaris (curs UE)
BTSF: EU Hygiene rules and HACCP auditing
BTSF: Legislation on feed
BTSF: Contaminants in food and feed
III Congrés d'Alimentació Animal
Revisió del programa de salmonel·losi aviària
Programa sanitari oví
Curs de formació en els aspectes teòrics, pràctics i legals per al diagnòstic de la tuberculosi bovina
Certificació de producte
Novetats de la Normativa Delinat
Formació inicial per a la incorporació de nous inspectors

Fitoteràpia i aromateràpia ramaderes
Jornada de Presentació de la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012
Certificació de producte. Aplicació de la norma ISO/IEC 17065. Auditories internes
La petjada de carboni en l'elaboració dels vins de la comarca del Priorat
Formació inicial de tècnic de certificació
Normativa Bio Suisse
El no-conreu i ús d'adobs verds en la rotació de cultius herbacis extensius ecològics
Certificació dels comerços al detall
Jornada de Fructicultura Ecològica
Actualització sobre el control oficial de la producció ecològica
Normativa NOP i normativa d'etiquetatge
Informació normativa sobre el control oficial d'aliments i pinsos, Reglament 882/2004
Control del parasitisme en remugants ecològics
Horticultura ecològica
Jornada Formativa sobre Tècniques de Producció Ecològica i Accés als Mercats
El control de les "males" herbes sense pesticides en cultius extensius
Primer Simposi sobre Ramaderia Ecològica a Catalunya
Gestió d'identificació equina
Controls on Veterinary Medicinal Products on Food of Animal Origin (Better Training for Safer Food)
Farmacovigilància veterinària
Medicaments veterinaris. Plans de control
Jornada sobre Antimicrobians
XIII Jornada sobre Medicaments Veterinaris (Cenavisa)

Font: PNCOCA.

L'any 2013, l'Agència Catalana del Consum va oferir un curs d'assistents tècnics en consum que va tenir l'assistència de 35 persones.

Activitats, jornades i congressos

Les activitats, les jornades i els congressos portats a terme durant l'any i els temes que s'hi tracten també són un bon indicador de la situació, dels temes que preocupen en els àmbits professionals i del dinamisme de les entitats implicades. Evidentment, es van fer moltes activitats i es fa realment difícil d'esmentar-les totes. La taula següent mostra algunes de les activitats més destacades, organitzades per universitats, institucions públiques i associacions amb rellevància en l'àmbit de la seguretat alimentària.

Es van organitzar múltiples activitats d'intercanvi i divulgació impulsades des de l'Administració de la Generalitat i des d'institucions universitàries i privades, que són indicatives dels esforços esmerçats en matèria d'avaluació, gestió i comunicació en seguretat alimentària per part d'un gran nombre d'actors. El temes a què es van dedicar aquestes activitats poden ser un indicador interessant de les qüestions que van tenir més interès o van estar més presents en els àmbits professionals. Així, podem observar que en el període 2006-2011 els temes d'interès tractats van ser principalment els següents:

- els additius
- els contaminants i els residus
- les declaracions nutricionals i de propietats saludables
- la dieta i la nutrició
- les malalties emergents i el canvi climàtic
- el benestar animal
- les noves tecnologies (clonatge, genòmica, nanotecnologia)
- les al·lèrgies i les intoleràncies alimentàries

Les taules següents mostren informació més detallada, corresponent a l'any 2013:

Taula 123. Actes i jornades. Any 2013

GENER

- [Festival de la Infància. Activitats per descobrir els beneficis d'una alimentació sana i natural.](#) Barcelona
- [Current and Future Diagnostic Methodologies in Animal Health.](#) IAMZ, CIHEAM. Saragossa.
- [IGW - International Green Week Berlin - Exhibition for the Food Industry, Agriculture and Horticulture.](#)
- [Jornada tècnica sobre control de la higiene a la indústria agroalimentària.](#) DAAM. Barcelona.
- [Open Symposium with presentation of the main results of the TRACK FAST project.](#) Brussel·les.
- [XV Jornadas de Porcino de la UAB y AVPC.](#) Barcelona.
- [EFSA's information meeting: identification of welfare indicators for monitoring procedures at slaughterhouses.](#) Parma.

FEBRER

- [Seafood Processing: Modern Technologies and New Product Development.](#) IAMZ, CIHEAM, FAO. Vigo.
- [Evaluación del Riesgo Microbiológico: de la Ciencia a la Industria Alimentaria.](#) Còrdova.
- [3rd Annual European Food Manufacturing & Safety Summit 2013.](#) Noordwijk (Països Baixos).
- [Jornada sobre Materiales en contacto con los alimentos. Situación actual y tendencias.](#) FIAB. Madrid.
- [2nd Biotechnology World Congress.](#) Dubai (Emirats Àrabs Units), del 18 al 21 de febrer.
- [Noves tendències en l'aplicació de la cromatografia a l'anàlisi d'aliments.](#) DAAM/IRTA. Monells.
- [Congreso AECOC de Seguridad Alimentaria y Nutrición.](#) Madrid.
- [NANOGENOTOX, Final Conference.](#) París.
- [Presentació de la Guia de la cuina al buit.](#) Alícia/ACSA. Bus Alícia al Fòrum Gastronòmic de Girona.
- [Aspectes solidaris i riscos sanitaris en la recuperació d'aliments per a persones sense recursos.](#) Reus.
- [Food Safety under Global Pressure of Climate Change. Food Security and Economic Crises. 4th MoniQA International Conference.](#) Budapest (Hongria), del 26 de febrer a l'1 de març.
- [Soluciones innovadoras en la detección, control y eliminación de biofilms.](#) DAAM/IRTA. Monells i Vic.

MARÇ

- [Jornada Tècnica sobre Micotoxines en Alimentos.](#) DAAM. Barcelona.
- [11th Annual World Food Technology and Innovation Forum 2013.](#) Dublín (Irlanda).
- [2013 Global Food Safety Conference. Food Safety in a Global Economy.](#) Barcelona.
- [Analyzing Risk: Principles, Concepts, and Applications.](#) Harvard. Boston, MA (EUA).
- [Certificació ISO 22000 FSSC Alimentació.](#) DAAM. Vic.
- [Effective Risk Communication: Theory, Tools, and Practical Skills for Communicating about Risk.](#) Harvard. Boston, MA (EEUU).
- [Food Vision 2013.](#) Canes (França).

ABRIL

- [Symposium Biorefinery for Food, Fuel and Materials 2013 \(BFF2013\).](#) Països Baixos
- [Internet Science Conference.](#) CE-WVK, Brussel·les.
- [Jornada de puertas abiertas para periodistas y comunicadores científicos.](#) CReSA. Bellaterra.
- [Canvis en les noves versions de les normes BRC i IFS.](#) DAAM/IRTA. Vic.
- [El món de la pizza. Aspectes tecnològics i culinaris.](#) DAAM/IRTA. Monells.
- [La caducitat dels aliments. Entre la salut i la seguretat.](#) Barcelona.
- [L'etiquetatge de productes alimentaris segons el nou reglament 1169/2011.](#) Seminari tècnic. DAAM/IRTA. Barcelona.
- [Environmental Assessment of Livestock Production Systems.](#) IAMZ-CIHEAM. Saragossa.
- [Securing the future supply of food: challenges and opportunities.](#) IFST Spring 2013 Conference, Norwich (Regne Unit)
- [Xerrada "Nous reptes en la restauració col·lectiva: la implantació de la línia freda. Estudi d'un cas real".](#) AVHIC. Barcelona.
- [Advisory Council 2013 Annual Spring Symposium. Conundrum of Defining Food Safety - The Case of the Moving Zero.](#) JIFSAN. Greenbelt, MD (EUA).
- [New Trends on Analytical Methods for Pesticides and Drug Residues. An International Workshop.](#) ANSES. París (França).
- [International Euro-Mediterranean Fair on Fruits and Vegetables \(Medfel\).](#) Perpinyà (França).

MAIG

Participació de l'ACSA

- [L'aprofitament dels aliments i la seguretat alimentària](#). Taula rodona. AVHIC. Barcelona.

Actes i jornades

- [Safety of Food of Animal Origin: Meat, Poultry and Eggs](#). IAMZ, CIHEAM. Saragossa.
- [The 17th annual EuroFoodChem Congress](#). Istanbul (Turquia).
- [Beneficis de tots els incentius fiscals en R+D+i](#). DAAM. Girona.
- [La petjada de carboni a la indústria alimentària](#). DAAM. Girona.
- [Dinàmica d'infecció de la grip aviària en espècies aviàries menors](#). Defensa de tesi doctoral. CReSA/UAB. Barcelona.
- [Jornada sobre Nutrició i Seguretat I+D a l'Institut de Nutrició i Seguretat Alimentària](#). INSA/UB. Barcelona.
- [Certificació ISO 22000 FSSC Alimentació](#). DAAM. Tàrraga.
- [Tendències i noves solucions en l'anàlisi microbiològica. Anàlisi de *Campylobacter*. Cas pràctic en el sector agroalimentari](#). Jornada tècnica. DAAM. Barcelona.
- [1st World Forum for Nutrition Research: Mediterranean Food on Health and Disease](#). Reus.
- [FoodOmics International Conference \(3rd edition\): "Foodomics, the science for discovering"](#), Cesena (Itàlia).
- [II Jornadas sobre zoonosis y enfermedades emergentes. Enfermedades virales transmitidas por mosquitos](#). CReSA. Barcelona.
- [Primeres Jornades de la Dieta Mediterrània](#). CRESCA. Alcanar (Tarragona).
- [I3S - International Symposium "Salmonella and Salmonellosis"](#). ANSES. Saint-Malo (França).
- ["La nova regulació de l'etiquetatge dels aliments a la UE: estem preparats per al dia D, el 13 de desembre de 2014?"](#). ACCA. Barcelona.
- [FABE 2013 International Conference on Food and Biosystems Engineering](#). Squiatos (Grècia).
- [Jornada Tècnica *Listeria monocytogenes*](#). Betelgeux/CNTA. San Adrián (Navarra).
- [Jornada sobre Alimentació, Salut i Economia](#). CRESCA. Terrassa.

JUNY

Participació de l'ACSA

- Jornada sobre [el Malbaratament d'Aliments i la Seguretat Alimentària](#). ACSA, ACCA, Fundació Banc dels Aliments. Barcelona.
- ["QUÈ MENGEM? III. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries: moda o realitat?"](#). Dipsalut. Girona.

Actes i jornades

- [JIFSAN Fera Symposium 2013. Analytical Methods and Laboratory Practices for International Food Safety](#). CollegePark, MD (EUA).
- [Free From Food 2013](#). Freiburg (Alemanya).
- [BIET'13 European Meeting on Baking Ingredients, Enzymes, and Technology](#). AIQS. Barcelona.
- [Certificació ISO 22000 FSSC Alimentació](#). Jornada tècnica. ECAE/DAAM. Constantí (Tarragona).
- [7th International Conference on Polyphenols Applications](#). Bonn (Alemanya).
- [Jornada sobre contaminantes en alimentos](#). AESAN. Madrid.
- [22nd SRA-Europe Annual Conference](#). Trondheim (Noruega).
- [Simposio Europeo sobre Bienestar Avícola](#). Uppsala (Suècia).
- [Congreso Internacional Seguridad Alimentaria Acofesal 2013](#). Madrid.
- [Detecció de contaminants en matrius agroalimentàries. "Screening" biològic complementat amb "screening" cromatogràfic](#). DAAM. Barcelona.
- [One health, one medicine: sharing challenges for combating zoonoses](#). MED·VET·NET. Lyngby (Dinamarca).
- [La cadena alimentària: generar valor en l'entorn actual](#). ECAE. Girona.
- [Primer Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria](#). FESNAD. Madrid.

JULIOL

Participació de l'ACSA

- [Jornada sobre *Listeria monocytogenes* en Productes Llestos per al Consum](#). IRTA. Monells (Girona).
- Curs [De la recerca a la taula. La seguretat alimentària, el primer esglaió de l'alimentació saludable](#). UB. Santa Coloma de Gramenet.

Actes i jornades

- [Contaminació per dioxines. Legislació i noves tècniques d'anàlisi](#). Jornada tècnica. DAAM. Barcelona.
- [Nutrición y dietética: evolución de los conocimientos y últimas perspectivas](#). UCM. Madrid.
- [5th Summer Academy in Global Food Law & Policy](#). Granada.

AGOST

- [XVIII Congreso de la Asociación Mundial de Veterinarios Avícolas](#) (WVPA). Nantes (França).
- [19th European Symposium on Poultry Nutrition](#). Postdam (Alemanya).

SETEMBRE

Participació de l'ACSA

- [Presentació de la Guia de pràctiques correctes d'higiene de la venda de proximitat](#). ACSA/DAAM. Lleida.

Actes i jornades

- [Autumn College on EU Food Law. Focused on Health and Nutrition Claims & Food Information](#). Club of the University Foundation. Brussel·les (Bèlgica).
- [2013 AICR Research Conference](#). AICR. Washington D.C. (EUA).
- [Nutrigenomics and More](#). NUGO. Munic (Alemanya).
- [XV European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products and the XXI European Symposium on the Quality of Poultry Meat](#). Bèrgam (Itàlia).
- [IUNS 20th International Congress of Nutrition](#). SEN/IUNS. Granada.
- [Primera Fira d'Apicultura i Mel Ecològica de Catalunya](#). AEA. Begues.
- [Primera Jornada de Salut Pública de l'Associació Catalana de Municipis](#). Sant Feliu de Guíxols.

OCTUBRE

Participació de l'ACSA

- [Congrés Científic d'Avicultura](#). Lleida.

Actes i jornades

- [BioMicroWorld 2013](#). 2-4 d'octubre, Madrid.
- [10th International Meeting on Microbial Epidemiological Markers](#). París (França).
- [Etiquetatge dels aliments](#). Jornada tècnica. DAAM. Vic.
- [Les sessions de l'Agència. "Gestió de les al·lèrgies i les intoleràncies alimentàries als menjadors escolars"](#). ASPB. Barcelona.
- [Primera Jornada sobre Alimentació, Salut i Economia](#). CRESCA. Terrassa.
- Jornada [Vigilància en Salut Pública: cada dia i en tot moment. Treballem junts per millorar el futur](#). ASPCAT. Barcelona.
- [La Seguridad Alimentaria en Momentos de Crisis](#), 9ª Reunión de la Sociedad Española de Seguridad Alimentaria. Madrid.
- [7th International European Food and Feed Law \(EFFL\) Conference. Facing Crisis and Scandals from Acrylamide to Horse Meat](#). Universitat de Copenhagen.
- [First international symposium Mens et Mensa: Society for the Study of Food in the Middle Ages. "Foods and Communities in the Later Middle Ages \(1000-1500 CE\)"](#). IES. Barcelona.
- [2a Jornada de Consum: Com sortir de la crisi des del punt de vista de les persones consumidores?](#) UCC. Barcelona.
- [La seguretat alimentària en l'aigua envasada](#). Barcelona.

NOVEMBRE

- [XXXV Jornadas de Productos Fitosanitarios](#). Barcelona.
- [2013 AICR Research Conference](#). Washington D.C. (EUA).
- [Taula rodona: "Millorar la legislació per augmentar la seguretat alimentària. La veterinària en un entorn de canvi"](#). COVB/ACSA. Barcelona.
- [El rol de l'escola en la lluita contra el malbaratament alimentari](#). Barcelona.
- [XII Workshop sobre Mètodes Ràpids i Automatització en Microbiologia Alimentària](#). UAB. Barcelona.
- [Sustainable approaches to reduce & valorise food waste](#). IRTA. Monells (Girona).

DESEMBRE

Participació de l'ACSA

- [Presentació de l'informe SAM 2012](#). ASPCAT, Barcelona.
- VIII Jornada de Seguretat Alimentària i Administració Local: ["La formació i la capacitat dels treballadors del sector de venda al detall i de la restauració"](#). ASPCAT. Barcelona.

Actes i jornades

- [III Congreso de Alimentación Animal](#), Bilbao.
- [III Jornada del Pla de Salut de Catalunya: "Canviar des de dins per millorar els resultats en l'atenció sanitària"](#). DSLT. Sitges.

Font: web de l'ACSA (<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1311/index.html>).

Taula 124. Activitats més destacades en formació. Any 2013

GENER
<ul style="list-style-type: none"> Erasmus Mundus International Master Course FIPDes: Food Innovation and Product Design. XXXIII edició del Curs d'elaboració de formatges. IRTA. Caldes de Montbui.
FEBRER
<ul style="list-style-type: none"> Seminario Food Defense. SESAL. Madrid. Erasmus Mundus International Master Course FIPDes: Food Innovation and Product Design.
MARC
<ul style="list-style-type: none"> Curs Els additius en la indústria alimentària. DAAM/IRTA. Barcelona. Curs Operadors alimentaris. DAAM/IRTA. Tàrraga. Legislació alimentària. DAAM/IRTA. Vic. Curs pràctic de plans de neteja i plans de control de plaques en cuines professionals. AVHIC. Erasmus Mundus International Master Course FIPDes: Food Innovation and Product Design.
ABRIL
<ul style="list-style-type: none"> Legislació alimentària. DAAM/IRTA. Vic. Curs intensiu: Noves tecnologies i l'econeteja en la indústria alimentària. CRESCA. Curs Anàlisi sensorial. DAAM/IRTA. Tàrraga. 4a edició del curs d'especialització: Introducció a les ciències sensorials per a professionals: teoria i pràctica de la gestió del talent sensorial. CRESCA. Curs intensiu: Neteja de sales blanques. CRESCA. Erasmus Mundus International Master Course FIPDes: Food Innovation and Product Design.
MATG
<ul style="list-style-type: none"> Curs: Enginyeria de processos energètics i sostenibilitat en la indústria alimentària. CRESCA. Curs: Noves tècniques i mètodes de neteja i higienització en cuines col·lectives. CRESCA. Curs d'especialització: Anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC) en la indústria alimentària. 3rd School of Nanotechnology: Applications in the Food Chain. Illa Skiathos (Grècia). Erasmus Mundus International Master Course FIPDes: Food Innovation and Product Design.
JUNY
<ul style="list-style-type: none"> Curs Els criteris microbiològics, la clau de la seguretat alimentària. ECAE/DAAM. Barcelona. Introducció al sistema APPCC: els prerequisits. AVHIC. Barcelona. Primer curs internacional de productes carnis curats. IRTA. Monells (Girona). Curs d'especialització intensiu: Durabilitat dels aliments. CRESCA. Curs Microbiologia predictiva: calidad y seguridad alimentaria. UCO. Còrdova. Noves tecnologies i l'econeteja en la indústria alimentària. CRESCA. Terrassa. Erasmus Mundus International Master Course FIPDes: Food Innovation and Product Design.
JULIOL
<ul style="list-style-type: none"> Curs Els criteris microbiològics, la clau de la seguretat alimentària. ECAE/DAAM. Barcelona. Introducció al sistema APPCC: els prerequisits. AVHIC. Barcelona. Primer curs internacional de productes carnis curats. IRTA. Monells (Girona). Curs d'especialització intensiu: Durabilitat dels aliments. CRESCA. Curs Microbiologia predictiva: calidad y seguridad alimentaria. UCO. Còrdova. Noves tecnologies i l'econeteja en la indústria alimentària. CRESCA. Terrassa. Erasmus Mundus International Master Course FIPDes: Food Innovation and Product Design.
SETEMBRE
<ul style="list-style-type: none"> Elaboració artesanal de cervesa. Jornada tècnica. ECAE. Monells (Girona). Workshop sobre benestar en boví de llet. Facultat de Veterinària de la UAB. Barcelona Com modificar la textura d'un producte. DAAM. Barcelona. Elaboració del pa. Jornada tècnica. Monells (Girona). Interacció envasos-aliments. DAAM. Monells. Màster de Gestió de la Seguretat i la Qualitat Alimentària. UAB. Postgrau de Dret de la Qualitat i la Seguretat Alimentària. UAB. Máster Propio en Seguridad Alimentaria Aplicada a la Exportación de Alimentos de Origen Animal (1ª edición). Facultat de Veterinària de la Universitat de Saragossa.
OCTUBRE
<ul style="list-style-type: none"> Seminari de casos pràctics en BRC, IFS i ISO 22000 FSSC alimentació. DAAM. Vic. Curs Etiquetatge segons el nou reglament 1169/2011. DAAM. Vic. Curs Legislació alimentària. DAAM. Tàrraga. Experto en Nutrición y Planificación Dietética. UCM
NOVEMBRE
<ul style="list-style-type: none"> Máster de Nutrición y Dietética para la Promoción de la Salud. UCM.

Font: web de l'ACSA (<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1311/index.html>).

Publicacions periòdiques de l'ACSA

L'ACSA edita una publicació electrònica anomenada [Infoacsa](#), un butlletí electrònic de publicació mensual amb un article breu, notícies d'actualitat, publicacions recents i actes relacionats amb la seguretat alimentària. L'any 2011 es va donar un nou format a *Infoacsa* i es va convertir en un butlletí electrònic de publicació mensual que inclou una selecció de notícies sobre seguretat alimentària, actualitat normativa i publicacions destacades. Cada mes s'hi destaquen també els actes, les jornades i les activitats de formació previstos més propers relacionats amb la cadena alimentària.

D'altra banda, també es publica el butlletí electrònic [Acsa Brief](#), que té com a objectiu informar (breument i de manera específica i actualitzada) els professionals i els consumidors sobre temes nous que puguin incidir en la seguretat alimentària. No té una periodicitat preestablerta, ja que s'edita en moments en què un tema determinat suscita interès.

Els temes centrals tractats en aquestes publicacions també són un indicador de les qüestions que han estat més rellevants en seguretat alimentària durant l'any.

Taula 125. *Acsa Brief*. Any 2013

TEMES DE L'ACSA BRIEF 2013

Riscos emergents

[Avaluació dels riscos acumulatius](#)

[Resistència antimicrobiana](#)

Reavaluació de substàncies

[Avaluació i autorització d'additius](#)

Salut i seguretat alimentària

[Cronobacter spp.](#)

[Microorganismes indicadors de la higiene dels processos](#)

[Metilmercuri.](#)

Residus de la producció agroalimentària

[Avaluació de la seguretat dels medicaments veterinaris: els límits màxims de residus](#)

Font: ACSA (<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1312/doc16868.html>).

4.2. Normativa

Les normes publicades en un determinat període poden ser un bon indicador sobre quins són els temes prioritaris cap als quals orienten la seva atenció les institucions responsables de la gestió del risc, i també la societat en general. Tanmateix, cal tenir present l'espai de temps transcorregut entre la iniciativa de regulació i la publicació efectiva en els diaris oficials. A excepció de les normes que es publiquen de manera urgent, aquest factor de retard fa que l'estudi de les normes publicades durant un any determinat ens ofereixi informació dels temes més treballats d'aquest any i dels anys immediatament anteriors.

El nombre de normes publicades en els diferents diaris oficials en matèria de seguretat alimentària es resumeixen en les dues taules següents. En la primera es classifiquen segons el diari oficial on es publiquen i en la segona, segons l'àmbit o tema a què fan referència principalment:

Taula 126. Nombre de normes publicades per tipus de diari oficial. Anys 2007-2013

DIARI OFICIAL	NOMBRE						
	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
BOE	37	48	45	23	47	11	18
DOGC	5	5	4	7	1	6	7
DOUE	195	243	143	129	136	136	95
Total	237	296	193	159	184	153	120

Font: base de dades de legislació de l'ACSA (<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2820/doc17025.html>).

Taula 127. Nombre de normes publicades per àmbits. Anys 2007-2013

ÀMBITS	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Aliments estimulants	–	–	–	–	–	1	1
Addició de vitamines i minerals	–	–	–	–	–	2	–
Additius	8	12	10	5	9	16	6
Aigua i gel	0	–	5	1	2	2	4
Alimentació animal	37	33	12	4	23	20	5
Altres productes d'origen animal	3	–	0	0	0	0	1
Aromes	0	3	0	0	0	7	3
Begudes alcohòliques	–	3	3	2	0	1	2
Begudes no alcohòliques	–	–	–	–	1	0	1
Benestar animal	2	2	0	0	3	3	2
Carns i derivats	1	7	7	0	4	1	2
Coadjuvants tecnològics i dissolvents	–	–	–	–	1	0	–
Complements alimentosos	1	–	4	0	1	0	–
Condiments i espècies	–	–	–	–	6	1	1
Conservació	1	–	0	1	1	4	0
Contaminació radioactiva	–	–	–	–	7	4	1
Contaminants	3	3	3	8	9	8	4
Control oficial	15	6	14	6	11	5	10
Declaracions propietats saludables	–	–	8	10	7	5	7
Emmagatzematge i transport	2	–	0	0	0	0	0
Enzims	3	4	0	0	0	2	–
Etiquetatge	1	9	12	9	6	2	12
Higiene	1	6	0	2	6	1	4
Hortofructícoles i derivats	1	2	0	0	2	1	7
Identificació i trasllat	2	7	6	3	1	3	–
Importacions i exportacions	1	16	10	19	18	5	3
Indústries i establiments	–	–	–	–	1	0	1
Legislació marc	4	2	4	22	6	3	3
Llet i productes làctics	1	5	1	0	4	0	1
Materials en contacte amb aliments	1	4	3	1	1	1	2
Mel, sucre i derivats	–	–	–	–	1	0	1
Nous aliments	1	8	11	3	13	6	2
Olis i greixos	5	5	1	0	3	4	5
Organismes genèticament modificats	14	8	6	16	12	7	6
Ous i ovoproductes	0	6	0	0	0	0	2
Pesca, mol·luscs i altres	1	6	1	0	6	0	4
Plaguicides	42	67	25	12	29	3	6
Plans de vigilància	1	–	3	5	0	–	–
Producció agrària ecològica	5	7	1	4	4	2	2
Productes dietètics	1	3	3	0	0	0	2
Protecció consumidors	–	–	3	1	–	1	–
Qualitat	22	–	2	2	1	1	–
Tractaments per radiació	–	–	2	1	1	–	–
Residus	25	10	1	0	2	16	9
Sanitat animal	45	17	21	9	3	2	3
Sanitat vegetal	1	3	3	3	–	1	–
Subproductes	5	3	5	7	4	5	2
Vins i caves	5	8	4	2	2	5	4
Zoosanitaris	7	6	9	10	–	–	–
Zoonosis i agents zoonòtics	29	15	4	0	7	5	6

Font: base de dades de legislació de l'ACSA. Nota: una mateixa norma pot afectar més d'un àmbit.

Totes les normes publicades relacionades amb la seguretat alimentària són incorporades a la base de dades de legislació de l'ACSA. En el cas de normes que es consideren especialment rellevants, es posa un titular en l'apartat de notícies i es comenta breument la norma i les novetats que incorpora. La finalitat d'aquest servei és que els operadors econòmics disposin de tota la legislació alimentària perquè es puguin ajustar als nous requeriments legislatius a mesura que es van publicant. La taula següent inclou les normes que es van destacar al web de l'ACSA l'any 2013, amb els enllaços a les ressenyes publicades al web de l'ACSA.

Taula 128. Normatives destacades. Any 2013

NORMATIVES DESTACADES. ANY 2013

- [La Unió Europea estableix nous requisits d'informació sobre els productes de la pesca i l'aqüicultura](#)
- [Aprovada l'obligació de servir olis en envasos etiquetats i que no es puguin reomplir en el sector de l'hostaleria, la restauració i el càterinq](#)
- [Nou criteri microbiològic de la histamina en productes de la pesca](#)
- [Incorporació dels nous requisits de composició per als suc de fruita i altres productes similars](#)
- [Regulació de l'ús de descriptors genèrics \(denominacions\) en l'etiquetatge dels aliments](#)
- [Base de dades de límits màxims de contaminants de l'AESAN](#)
- [Etiquetatge d'aliments i ingredients alimentaris amb fitosterols, èsters de fitosterol, fitostanols o èsters de fitostanol afegits](#)
- [Els consumidors podran conèixer si els productes d'origen animal procedeixen de "races autòctones"](#)
- [Ampliació de l'autorització de comercialització i ús de matèries primeres a base de PET reciclat per a envasos de begudes refrescants](#)
- [Nou reglament sobre aliments destinats als lactants i infants de curta edat, els aliments per a usos mèdics especials i els substitutius de la dieta completa per al control de pes](#)
- [Novetats sobre la prevenció, el control i l'eradicació de les EET](#)
- [S'autoritzen nous productes de colza oleaginosa modificada genèticament Ms8, Rf3 i Ms8 x Rf3](#)
- [A partir de l'1 de desembre es restringeix l'ús de tres plaquicides a la UE, pel seu efecte sobre les abelles mel·líferes](#)
- [La Comissió Europea adopta un paquet de mesures per reforçar l'aplicació de les normes de salut i seguretat a la cadena agroalimentària](#)
- [S'autoritza la importació a la Unió Europea de productes lactis produïts a partir de llet de dromedari](#)
- [Es modifica la normativa relativa a les característiques dels olis d'oliva i dels olis de samsa d'oliva i sobre els seus mètodes d'anàlisi](#)
- [Actualització de les reglamentacions tecnosanitàries i normes de qualitat referides a productes alimentaris](#)
- [Nous reglaments comunitaris aplicables als brots i les llavors destinades a la producció de brots per al consum humà](#)
- [Actualització de la llista de substàncies per al tractament de l'aigua destinada a la producció d'aigua de consum humà](#)
- [Actualització de la llista de substàncies essencials per al tractament d'èquids](#)
- [Autoritzat l'àcid làctic per reduir la contaminació microbiològica de superfície de les canals de bovins](#)
- [La Comissió Europea elimina la prohibició d'alimentar animals de l'aqüicultura amb proteïnes animals transformades procedents d'animals no remugants](#)
- [Preguntes i respostes referents a l'aplicació del Reglament sobre la informació alimentària facilitada als consumidors](#)
- [Ampliació dels usos de les llavors de chía \(Salvia hispanica\) com a nou ingredient alimentari](#)

- [S'aprova la zeaxantina sintètica com a nou ingredient alimentari de complements alimentosos](#)
- [Aprovat el Pla d'acció nacional per aconseguir un ús sostenible dels productes fitosanitaris](#)
- [Entra en vigor el nou reglament comunitari de qualitat dels productes agroalimentaris](#)

Declaració de propietats saludables

- [Nova declaració de propietats saludables en els aliments: els hidrats de carboni contribueixen a mantenir una funció cerebral normal.](#)
- [Autorització de tres noves declaracions de propietats saludables en els aliments](#)
- [Ampliació de la llista de propietats saludables permesesPublicades les directrius per a l'aplicació de les condicions específiques relatives a les declaracions de propietats saludables en els aliments](#)

Additius

- [Actualització de les especificacions d'additius alimentaris](#)
- [Modificacions de la llista de substàncies aromatitzants](#)
- [Ampliació d'ús dels edulcorants: E 950, E 952, E 954, E 955, E 959 i E 960 en determinades fruites i hortalisses per untar de valor energètic reduït](#)
- [Autorització de nous additius alimentaris: copolímer de metacrilat neutre i copolímer de metacrilat aniònic; goma aràbiga modificada amb àcid octenilsuccínic i sucroèsters d'àcids grassos \(E 473\)](#)
- [S'autoritzen els additius que es poden afegir en els sucedanis d'ous de peix a base d'algues i el nou additiu alimentari fitosterols rics en estigmasterol \(E 499\)](#)
- [Noves actualitzacions sobre additius alimentaris autoritzats a la Unió Europea](#)
- [Prohibició d'ús de la substància aromatitzant 3-acetil-2,5 dimetiltiofè \(FL 15.024\) i retirada de la llista d'aromes autoritzats a la UE](#)
- [Els potenciadors del contrast, una nova classe funcional d'additius alimentaris](#)
- [Entrada en vigor de la llista harmonitzada d'additius alimentaris autoritzats a la UE](#)
- [Es publica una nova modificació de la llista d'additius alimentaris de la Unió Europea autoritzats en aliments i les seves condicions d'ús](#)
- [Autorització de l'ascorbat sòdic \(E 301\) en preparats per a lactants i preparats de continuació](#)
- [Nou ús del fosfat tricàlcic \(E 341\(iii\)\) en preparats nutritius destinats a ser utilitzats per a lactants i infants de curta edat](#)
- [Actualització de la llista d'additius alimentaris pel que fa a l'E 261 diacetat de potassi](#)

Font: web de l'ACSA.

- Com es pot veure, la publicació de normativa en matèria de seguretat alimentària és contínua i abundant. Les més de 1.400 normes publicades en un període de set anys i les més de 2.000 entrades de la base de dades de legislació de l'ACSA són indicatives de la complexitat i la multifactorialitat d'un àmbit en què, a més, hi ha modificacions contínues. En aquest sentit, tant els operadors com els organismes públics responsables han d'estar atents a fi de treballar amb referents normatius actualitzats.

5

Percepció i repercussió social

5.1. Percepcions socials de la seguretat alimentària a Catalunya

Durant els darrers anys, l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària ha portat a terme diversos estudis d'anàlisi sociològica sobre la informació i els coneixements sobre la seguretat alimentària entre els consumidors catalans, a partir d'una metodologia fonamentada en diferents tècniques d'anàlisi social d'orientació qualitativa, i també baròmetres orientats a la recollida de dades quantitatives.

El Pla de seguretat alimentària de Catalunya 2012-2016 proposa entre els seus objectius:

- Mantenir un nivell elevat de coneixement i confiança per part dels ciutadans en matèria de seguretat alimentària o de totes les qüestions relacionades amb aquesta (O-025).
- Assolir una percepció del risc alimentari per part de la ciutadania que sigui equilibrada, coherent, proporcional al context general i basada en informació científica (O-026).

Al llarg del 2011 i del 2012, es va encarregar la realització d'un projecte per conèixer la percepció, la confiança i els coneixements sobre seguretat alimentària a les llars de Catalunya, la qual cosa ha quedat recollida en les memòries anuals corresponents.

L'any 2013 es va elaborar l'**Estudi de percepció, confiança i coneixements sobre seguretat alimentària al canal restauració a Catalunya**. L'objectiu d'aquest treball era fer un seguiment dels indicadors més rellevants de percepció i confiança envers la seguretat alimentària entre els responsables de bars i restaurants no dependents de cadenes organitzades. Es resumeixen a continuació els objectius i les conclusions d'aquest treball, que es troba disponible al web de l'ACSA.

OBJECTIUS

1. Conèixer els nivells de coneixement i percepció del risc associat a seguretat alimentària entre els establiments de restauració a Catalunya.
2. Detectar pràctiques de risc en aquest canal.

CONCLUSIONS

Coneixements i protocols d'actuació

- En general, s'observa un nivell alt de formació declarada per part del sector de l'hostaleria i la restauració analitzat. Els locals amb un preu de menú més baix sovint presenten valors menors.
- Malgrat aquest alt nivell de formació, només hi ha protocols habitualment en els establiments amb el preu del menú més alt. En aquest cas, es nota de manera molt més accentuada la diferència segons el tipus d'establiment, i, per tant, hi ha una clara correlació entre la disponibilitat de protocols i el valor del menú que se serveix.

Pràctiques de risc

- Descongelar i congelar és una pràctica que encara és present en l'imaginari negatiu de la restauració. Se sol descongelar a la nevera o a temperatura ambient, i s'observa una correlació directa amb la tipologia d'establiment: com més alt és el preu del menú més es fa a la nevera, i com més baix més es fa a temperatura ambient.
- No rentar-se les mans s'associa clarament a pràctica de risc. De fet, la majoria dels enquestats tenen clar l'objectiu de rentar-se les mans. Aquesta pràctica es fa de manera estàndard abans de començar a treballar, després d'anar al lavabo i després de manipular brossa. Cal destacar que rentar-se-les després de tossir, mocar-se o esternudar és l'opció menys esmentada, ja que no arriba ni al 10% de les mencions.
- Entre la resta de pràctiques de risc, destaca la de deixar les truites poc fetes perquè estiguin més tendres. A més, s'esmenta la manca de protecció o de refrigeració dels productes a la barra.
- La pràctica que es percep com a menys estesa és la de deixar amanides o pasta fora de la nevera.
- Cal destacar la poca significació que es dona a desinfectar els aliments crus, igual que a coure els aliments i deixar-los elaborats a temperatura ambient.
 - De fet, malgrat que més del 95% dels establiments saben per què és important coure bé els aliments, el 17% admet que no se sol comprovar si els productes cuinats han quedat prou cuits. En aquesta línia, el 30% indiquen temperatures massa baixes com les mínimes per cuinar i reescalfar els aliments (sense grans diferències entre tipus d'establiment).

- Encara hi ha gairebé un 30% que no renten o pelen de forma habitual els productes que s'han de consumir crus, i és el remull amb aigua i desinfectant la fórmula més estesa per netejar la verdura crua. Cal destacar que, entre els que ho fan, un 15,4% només la remulla amb aigua, la qual cosa és una pràctica relativament poc segura.
- La majoria declara que no deixa els aliments a temperatura ambient més de dues hores. En destaca el 6,6%, que indica temps superiors a les 4 hores en aquesta qüestió, un percentatge que augmenta com més baix és el preu del menú.
- L'emmagatzematge encara és un element de millora clar del sector.
 - Si bé el fet de separar els aliments cuits dels crus és una pràctica coneguda, gairebé el 40% declara que ho fa poc o no ho fa gens. De fet, això es reflecteix en el fet que aquesta pràctica és esmentada en quarta posició entre les pràctiques de risc a la cuina.
 - L'olor i l'aparença són les principals característiques que el sector utilitza per descartar un aliment, seguides de prop per la data de caducitat (o els dies que fa que el plat s'ha preparat).
 - Finalment cal indicar que, malgrat que les dates de consum preferent són el més important durant l'emmagatzematge, la data d'obertura és la pràctica segura que menys s'esmenta.

ESTUDIS DE PERCEPCIÓ REALITZATS EN ANYS ANTERIORS

- [Percepció i anàlisi de la seguretat alimentària en persones immigrades a Catalunya.](#)
- [Informació i coneixements sobre la seguretat alimentària entre els consumidors catalans: exploració de formes comunicatives generadores de confiança i bones pràctiques.](#)
- [Exploració de les percepcions socials sobre la seguretat alimentària a Catalunya.](#)
- [Les noves tecnologies aplicades a l'alimentació: factors d'acceptació i rebuig a Catalunya.](#)

5.2. Consultes, denúncies i queixes

Les consultes fetes pels ciutadans i altres participants en la cadena alimentària, i les denúncies i les queixes fetes en diferents instàncies oficials, també són elements que poden ajudar a conèixer la situació de la seguretat alimentària i quins són els principals temes que preocupen els ciutadans i el conjunt de la societat.

Consultes

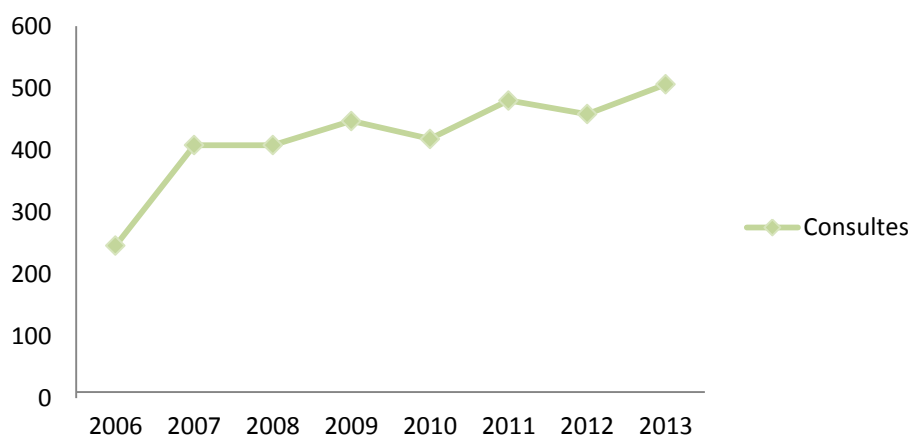
Pel que fa a les consultes adreçades a l'ACSA, destaquen les de caràcter informatiu (autoritzacions, autocontrols, higiene, manipuladors, normativa i publicacions) i la sol·licitud de publicacions.

Taula 129. Consultes adreçades a l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Any 2013

TEMA	NOMBRE DE CONSULTES REBUDES PER CORREU ELECTRÒNIC
Additius i coadjuvants	12
Autoritzacions i registres	74
APPCC i requisits	8
Condicions d'higiene	10
Manipuladors	33
Etiquetatge	39
Traçabilitat	2
Normativa	32
Dietètics, complements alimentosos	4
Al·lèrgies i intoleràncies	10
Materials i envasos	6
Importació i exportació	5
Informació sobre l'ACSA	9
Publicacions	17
Reclamacions/denúncies	30
Altres	28
Borsa de treball	17
Petició de material	62
Irregularitat comercial	3
Pla de seguretat alimentària	1
Contaminants	10
Xarxa d'alerta	5
Mitjans de comunicació	3
Informació del web	25
Seguretat dels productes	28
Iniciatives empresarials	35
Hoax	2
Total	510

Font: ACSA.

Gràfic 19. Consultes a l'ACSA. Anys 2006-2013



Font: ACSA.

Una altra font d'informació interessant són les trucades rebudes al 012 i la comparació del nombre de trucades entre l'àmbit alimentari i altres àmbits o sectors. A partir de les dades de consultes al 012 dels darrers anys podem observar que, de mitjana, el sector de l'alimentació és minoritari, ja que comporten menys del 2% de les trucades.

Taula 130. Consultes adreçades a l'Agència Catalana del Consum. Any 2013

VIA DE LA CONSULTA	2013
Correu	39
Correu electrònic	1.581
Telemàtic (formulari web)	4.408
Presencial	23.154
Telefònica	7.539
Telefònica (012)	15.145
Total general	51.866

Font: Agència Catalana del Consum.

Taula 131. Consultes en relació amb els productes alimentaris adreçades a l'Agència Catalana del Consum. Any 2013

ALIMENT	2013
Altres	96
Carn fresca o congelada	24
Fruïtes i hortalisses	55
Pa i cereals	27
Begudes alcohòliques	3
Begudes no alcohòliques	10
Total	215

Font: Agència Catalana del Consum.

Denúncies

Entre les funcions que desenvolupa l'Agència Catalana del Consum, la Subdirecció General de Protecció de la Salut de l'ASPCAT i l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB), hi ha la de gestionar les queixes, comunicacions o avisos d'incompliments o no-conformitats relatius a la seguretat alimentària a Catalunya (a la ciutat de Barcelona en el cas de l'ASPB), que reben genèricament la denominació de *denúncies*. En aquest àmbit, la ciutadania forma part activa de les actuacions de vigilància i control, mitjançant la identificació i denúncia de les irregularitats que, al seu parer, puguin presentar aliments o establiments alimentaris, amb la qual cosa es multiplica exponencialment la identificació dels potencials riscos sanitaris i se centren les actuacions de control. La col·laboració ciutadana, com en molts altres àmbits, és clau també en la seguretat alimentària.

El nombre de denúncies rebudes l'any 2013 relacionades amb la seguretat alimentària no van ser gaires i va disminuir respecte al 2011. Pel que fa a l'ACC, del total de denúncies rebudes només el 4,3% van correspondre a aliments; la Subdirecció General de Protecció de la Salut de l'ASPCAT va rebre 432 denúncies i l'ASPB en va tramitar 520 l'any 2013.

Taula 132. Denúncies classificades per sectors presentades a l'Agència Catalana del Consum. Any 2013

SECTOR	%
Béns de consum/productes	25,7%
Restauració i establiments turístics	17,6%
Serveis de telecomunicacions i internet	14%
Serveis generals de consum	10,08%
Serveis d'electricitat, gas i aigua	6,5%
Serveis de transport	5,2%
Alimentació	4,3%
Altres	3,2%
Total	3.655

Font: balanç d'actuacions de l'Agència Catalana del Consum del 2013.

Taula 133. Denúncies en relació amb els productes alimentaris presentades a l'Agència Catalana del Consum. Any 2013

	BCN	GIRONA	TARRAGONA	LLEIDA	TERRES DE L'EBRE	TOTAL
Fruïtes i hortalisses	16	2	2	3	0	23
Carn fresca o congelada	5	1	0	1	0	7
Pa i cereals	72	11	0	2	2	87
Altres	31	4	1	0	2	38
Begudes	10	3	0	1	1	15

Font: Agència Catalana del Consum.

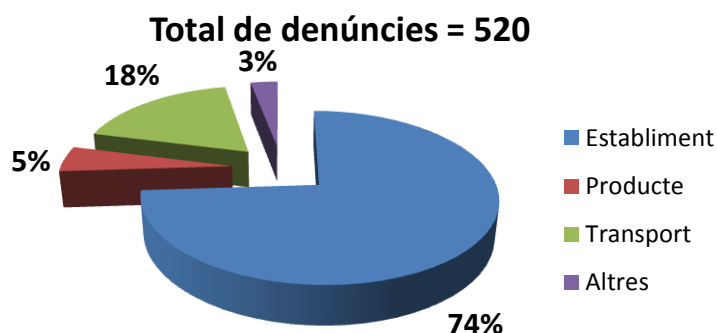
Taula 134. Denúncies presentades a l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Subdirecció General de Protecció de la Salut. Anys 2009-2013

MOTIU DE LES DENÚNCIES	2009	2010	2011	2012	2013
Presència de cos estrany	23%	10%	8,2%	13,8%	13,8%
Infestació (insectes, cucs)	10%	2%	3,7%	8,2%	8,65%
Condicions higièniques deficientes	26%	52%	60%	53,7%	27,7%
Efectes adversos	5%	3%	2,7%	4,1%	3%
Altres	34%	32%	25,4%	20%	23,6%
Total	494	436	897	413	432

Font: ASPCAT. Subdirecció General de Protecció de la Salut.

- El nombre de denúncies es manté estable al llarg dels anys, tot i que l'any 2013 hi va haver una baixada de les que feien referència a condicions higièniques deficientes.

Gràfic 20. Denúncies rebudes a l'Agència de Salut Pública de Barcelona. Any 2013



Font: Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB).

Taula 135. Àmbits de les denúncies presentades a l'Agència de Salut Pública de Barcelona i mesures aplicades. Any 2013

	MESURES	NOMBRE	%
Establiment (56)	Requalificat com a irregularitat	2	3,6
	No hi ha deficiències higièniques	13	23,2
	Derivat al SAJUR (denúncies exclusivament d'alcohol o tabac)	16	28,6
	Arxiu per manca d'informació	2	3,6
	Establiments en seguiment sanitari	16	28,6
	Es valora que no cal inspecció específica	7	12,5
Producte (15)	Requalificat com a irregularitat	13	23,2
	Establiments en seguiment sanitari	1	1,8
	Arxiu per manca d'informació	1	1,8
Transport (45)	Sancionadors iniciats	37	80,4
	Arxiu per manca d'informació	8	19,6
Altres (7)	Derivat al SAJUR (denúncies exclusivament d'alcohol o tabac)	4	57,1
	No alimentaris	2	28,6
	Queixa a fira temporal	1	14,3

Font: Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB).

Taula 136. Actuacions dels Síndic de Greuges. Anys 2013

ACTUACIONS RELACIONADES AMB LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA	
Queixes	9.024
Queixes de seguretat alimentària	0
Actuacions d'ofici	219
Actuacions d'ofici de seguretat alimentària	0
Consultes	12.719
Total	21.962

Font: Informe anual del Síndic de Greuges. Any 2013.

- L'Informe al Parlament de Catalunya 2013 del Síndic de Greuges no recollia cap queixa ni actuació d'ofici en relació directa amb la seguretat alimentària. Els temes relacionats amb l'alimentació als quals feia referència eren únicament el del dret a una alimentació adequada i la malnutrició infantil. Segons l'informe del Síndic, les situacions de malnutrició infantil van esdevenir més comunes a Catalunya del que ho eren temps enrere, tot i que en cap cas es pot parlar de la malnutrició com un problema estructural de la societat catalana. Per estudiar-ne l'abast i proposar mesures per pal·liar-la i eradicar-la, el Síndic va elaborar l'informe La malnutrició infantil a Catalunya, presentat al Parlament de Catalunya el mes d'agost del 2013. En aquest informe es va posar de manifest que hi ha situacions de malnutrició infantil a causa d'ingesta insuficient d'aliments en determinats moments del dia o èpoques de l'any o a causa de dèficits d'alimentació equilibrada, amb dieta pobre i sense que s'ingereixi la diversitat de nutrients necessaris.
- Quant a les queixes rebudes, l'informe del Síndic només feia referència a la queixa Q-00561/2013, relativa a la disconformitat amb la manca de menú vegetarià en una escola de Castellbell i el Vilar. Com a resposta, el Consell Comarcal del Bages manté únicament l'obligació de preveure menús especials per a indisposicions esporàdiques i per a altres casos mèdics, com ara al·lèrgies, diabetis, intolerància al gluten o intolerància a la lactosa.

5.3. Activitats del Parlament de Catalunya relacionades amb la seguretat alimentària

L'activitat parlamentària pot ser un dels indicadors vàlids per conèixer en quina mesura la seguretat alimentària ha estat en el centre d'atenció de la societat per mitjà dels seus representants polítics i, en particular, els temes d'alimentació presents en l'agenda política.

De la revisió de l'activitat parlamentària en les qüestions relacionades amb la cadena alimentària, se n'ha pogut extreure la informació que s'exposa a continuació.

Taula 137. Assumptes relacionats amb temes de seguretat alimentària tractats al Parlament de Catalunya. Any 2013

ASSUMPTES TRACTATS	NOMBRE	ÀMBIT
Descontaminació del pantà de Flix	2	Innocuitat
Trihalomentans	2	Innocuitat
Control del principi de subsidiarietat relatiu a la Directriu UE sobre clonatge d'animals de l'espècie bovina	1	Organització i competències
Control del principi de subsidiarietat relatiu al Reglament UE sobre nous aliments	1	Organització i competències
Taxes d'inspecció de la cadena alimentària	3	Economia
Contaminació per organismes genèticament modificats	5	Economia i promoció agrària
Protecció d'espais d'interès agrari	13	Economia i promoció agrària
Optimització de la silvicultura	1	Economia i promoció agrària
Modernització dels regadius	5	Economia i promoció agrària
Impuls de la concentració parcel·lària	1	Economia i promoció agrària
Impuls de diversificació econòmica de les zones rurals	1	Economia i promoció agrària
Impuls d'energies renovables en explotacions	1	Economia i promoció agrària
Paper de les dones al món rural	2	Economia i promoció agrària
Promoció, reconeixement i competitivitat dels sectors agrari, pecuari i pesquer	62	Economia, promoció agrària i competitivitat
Alternatives del sector lleter	1	Economia i promoció agrària
Foment de la ramaderia extensiva per millora mediambiental	2	Mediambiental
Foment de l'ús racional d'adobs, dejeccions i nitrats	34	Mediambiental
Suport a l'adequació a la normativa de benestar animal	3	Benestar animal
Pla de desenvolupament de l'aqüicultura al delta de l'Ebre	2	Economia i promoció
Ajuts al sector pesquer per a l'estalvi energètic	2	Economia i promoció
Aturades d'arts menors de pesca	2	Gestió de recursos
Preu dels productes alimentaris	2	Economia
Potenciació d'agrupacions de defensa vegetal i sanitària	1	Innocuitat
Traçabilitat dels productes d'importació	2	Innocuitat

ASSUMPTES TRACTATS	NOMBRE	ÀMBIT
Promoció d'aliments frescos i artesanals	4	Economia i promoció
Promoció de la producció ecològica	4	Economia i promoció
Venda de proximitat	10	Economia i promoció
Formació en el sector agrari	4	Formació
Recerca i innovació	24	Recerca i innovació
Agència de Salut Pública de Barcelona	2	Organització i competències
Desplegament de l'Agència de Salut Pública de Catalunya	21	Organització i competències
Control oficial de la cadena de producció de carn	1	Control oficial
Escàndol per adulteració amb carn de cavall	5	Control oficial
Pla interdepartamental de salut pública	1	Organització i competències
Qualitat agroalimentària	3	Qualitat
Política agrària comuna	4	Economia i promoció
Control del principi de subsidiarietat, proposta de reglament UE de biocides	1	Organització i competències
Control del principi de subsidiarietat, proposta de reglament UE de control oficial	1	Organització i competències
Control del principi de subsidiarietat, proposta de reglament UE sobre materials de producció vegetal	2	Organització i competències
Control del principi de subsidiarietat, proposta de reglament UE sobre mesures de protecció contra plagues vegetals	1	Organització i competències
Control del principi de subsidiarietat, proposta de reglament UE sobre sanitat animal	1	Organització i competències
Control del principi de subsidiarietat, proposta de reglament UE sobre gestió de despeses relatives a la cadena alimentària	2	Organització i competències
Funcions i dotació de veterinaris de l'Agència de Salut Pública	13	Control oficial
Observatori Nacional de Política Agroalimentària	1	Organització i competències
Situació del sector carni	4	Economia i promoció
Debat general sobre el món agrari	1	Economia i promoció
Agència de Residus de Catalunya	1	Organització i competències
Promoció del consum de pa català	2	Economia i promoció
Malnutrició infantil a Catalunya	6	Alimentació de la població
Laboratori de sanitat vegetal	21	Organització i competències
Laboratori de sanitat ramadera	1	Organització i competències
Contaminació dels aqüífers	1	Innocuïtat
Begudes energètiques	1	Innocuïtat
TOTAL	294	

Font: Butlletí Oficial del Parlament de Catalunya.

- De la informació recollida podem arribar a la conclusió que els temes de seguretat alimentària van formar part de l'agenda del Parlament durant l'any 2013. La política agrària, la recerca i la innovació i, especialment, la promoció de l'agricultura ecològica, dels productes agroalimentaris catalans i del sector agroalimentari, entre d'altres, han estat les qüestions més tractades al Parlament dins del nostre àmbit de la cadena alimentària.
- A més d'aquestes temes recurrents, segons dades recollides en anys anteriors en podem destacar alguns altres que durant l'any 2013 van tenir una especial rellevància pel fet de ser assumptes d'actualitat en els àmbits polític, sectorial i social.
 - La proposta de resolució que el control oficial de la cadena de producció de carn estigui sota el control d'un sol ens administratiu.

- Les preguntes relatives a l'escàndol produït per l'adulteració amb carn de cavall.
 - Compareixences de diferents experts per tractar la situació del sector carni, el model de seguretat alimentària i les polítiques i preus públics i taxes d'inspecció.
 - Les activitats de control del principi de subsidiarietat sobre diferents propostes de normativa europea que afecten la cadena alimentària.
 - La contaminació d'aqüífers per nitrats.
 - L'organització i els mitjans per al control oficial de la cadena alimentària.
 - El fenomen de la malnutrició infantil detectada a Catalunya.
 - L'adequació de la cadena alimentària catalana a les exigències reglamentàries de benestar animal.
- Com que la nostra societat és complexa i polifacètica, els temes relatius a la seguretat alimentària tractats al Parlament són minoritaris proporcionalment respecte a l'enorme volum d'assumptes tractats en aquesta institució. Tanmateix, s'observa que hi ha un interès social o sectorial per determinats temes que es traslladen immediatament al Parlament, on són objecte de preguntes i iniciatives parlamentàries. Hi ha, doncs, una connexió clara entre l'actualitat dels temes i l'activitat parlamentària en l'àmbit de la seguretat alimentària, cosa que es va manifestar clarament l'any 2013, si es comparen els assumptes publicats a la premsa i els tractats al Parlament de Catalunya.

5.4. Informació publicada en els mitjans de comunicació

La percepció de la societat sobre la seguretat alimentària es pot mesurar mitjançant diferents instruments, entre els quals destaca l'anàlisi del tractament de la informació que fan els mitjans de comunicació. Convé conèixer especialment quins han estat els temes més rellevants tractats per la premsa, ja que són un indicador útil de quines han estat les principals preocupacions i percepcions de la societat en conjunt. De la informació publicada als mitjans de comunicació durant l'any 2013, en podem extreure la següent com a destacada:

- El mes de gener, la carn de cavall va ser notícia a causa de la detecció d'ADN d'aquesta espècie en dues marques d'hamburgueses, i a partir d'aquí les notícies sobre el tema es van succeir repetidament al llarg del primer trimestre del 2013. Els diaris també van informar sobre el pla dissenyat per la UE per comprovar, d'una banda, l'existència d'ADN de cavall en els productes elaborats amb boví i, d'altra banda, la presència de residus de fenilbutazona, un medicament utilitzat en equins i que podria comportar un risc per a la salut. A Espanya, les autoritats sanitàries van detectar ADN d'equí sense etiquetar en un 4% de les proves dutes a terme i es van analitzar 108 mostres per detectar fenilbutazona, sense que se'n trobés cap cas positiu.
- Una altra notícia destacada del mes de març va ser la retirada, per part d'IKEA, de diversos pastissos de xocolata d'ametlla a causa de la detecció de contaminació bacteriana. Després que les autoritats xineses retiressin aquestes postres, fabricades per una empresa sueca, per la presència de bacteris coliformes, IKEA les va retirar dels seus restaurants a 23 països. Segons IKEA Ibèrica, els productes comercialitzats als establiments espanyols no pertanyien als lots afectats.
- Al novembre va ser notícia la proposta de la Food and Drug Administration (FDA) de prohibir els greixos saturats en els aliments als Estats Units. Aquesta proposta es fonamentava en el fet que aquests àcids grassos saturats poden contribuir a l'augment del risc cardiovascular segons l'evidència científica

disponible. Els greixos saturats es produeixen per hidrogenació d'olis vegetals amb la finalitat de fer-los més sòlids i són molt utilitzats en rebosteria industrial i en menjar ràpid.

- Un àmbit en què hi va haver notícies de manera repetitiva durant tot l'any 2013 va ser el de la crisi, la pobresa que ha generat i les seves conseqüències en forma de dificultats per part d'algunes famílies per proveir-se d'aliments en quantitat i qualitat suficients. Els bancs d'aliments, la formació de voluntaris socials en seguretat alimentària, el malbaratament alimentari i les fórmules per a un millor aprofitament dels aliments disponibles van ser molt freqüents a la premsa durant tot l'any.
- Altres temes que van ser notícia:
 - Els productes de proximitat.
 - Extracció de llots contaminats a Flix.
 - Fracturació hidràulica (*fracking*) i contaminació d'aqüífers.
 - Etiquetatge de l'oli i setrilleres no reutilitzables a bars i restaurants.
 - Llei de la cadena alimentària.
 - Contaminació de rius per ansiolítics.
 - Aprovació del Pla de seguretat alimentària de Catalunya.
 - Exposició a mercuri per via alimentària.
 - Flors comestibles.
 - Riscos de l'excés de carns vermelles i processades.
 - Dubtes sobre els controls alimentaris arran de l'escàndol per l'adulteració amb carn de cavall.
 - Etiquetatge i informació al consumidor en relació amb l'escàndol per l'adulteració amb carn de cavall.
 - Tensions comercials per la venda de pa en diferents tipus d'establiments.
 - Comercialització il·legal de carn de caça.
 - Restriccions d'exportació de carns i lactis a Rússia.
 - Aliments transgènics.
 - *Anisakis* i consum de peix cru.
 - Els iogurts canvien la data de caducitat per la de consum preferent.
 - Escàndol per l'adulteració de carns amb carn de gos.
 - Destrucció d'una partida de 380.000 ous per ordre judicial pel fet d'anar en el mateix transport que un carregament de 40 kg de cocaïna.
 - Micotoxines en aliments.
 - Escàndols alimentaris per carn de rata a la Xina.

- Auxiliars veterinaris a escorxadors.
- Grip aviària en una granja de Lleida.
- Els insectes com a aliment.
- Les meduses com a aliment.
- Retirada d'insecticides que afecten les abelles.
- Al·lèrgies i intoleràncies.
- Tòxics en la dieta.
- Grip aviària.
- Retirada del mercat de complements alimentaris.
- Begudes energètiques i alcohol.
- Greixos, hidrats de carboni, sucres i malalties cardiovasculars.
- Intoxicació i mort d'una família a Sevilla que es va atribuir en un primer moment al consum d'aliments en mal estat, tot i que finalment es va descobrir que va ser conseqüència d'una intoxicació per un pesticida inhalat (fosfur d'alumini).
- Els temes d'actualitat a la premsa, durant l'any 2013, van ser molt variats, amb un fort protagonisme dels relacionats amb la qualitat, la composició dels aliments i el frau. Els incidents i escàndols que hi va haver en matèria de composició i qualitat dels aliments va generar la necessitat de reforçar el control oficial i la informació al consumidor per part de les empreses.